

# Le Vassal de Mercuès

MALBEC de CAHORS  
Appellation Cahors Contrôlée

- Cépages :** Malbec (85%), Merlot (15%)
- Terroir :** Les vignes s'étendent sur les croupes graveleuses environnantes au château, sur les troisièmes terrasses des communes de Caillac et de Mercuès. La densité de plantation est très élevée avec 6666 pieds par hectares. Ce terroir argilo-siliceux idéal à la culture de la vigne permet d'obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde.
- Vinification :** Second vin du Château de Mercuès, les vinifications sont menées avec beaucoup de rigueur. Suit un élevage de 10 mois en cuves inox dans la pénombre des chais.
- Dégustation :** Le Vassal de Mercuès est un vin d'une couleur très soutenue. Au nez on relève des arômes complexes de fruits rouges. En bouche les tannins sont très élégants et l'amplitude grande. La concentration donne une très bonne persistance sur des notes poivrées et épicées.
- Accords mets et vins :** Vin de partage, Le Vassal de Mercuès est le compagnon idéal de vos soirées en famille ou entre amis. Dégustez-le avec une blanquette de volaille au safran du Quercy, une terrine de foie gras de canard au chocolat amer, confit de canard, steak tartare et fromages à pâtes cuites.
- Temps de garde :** 5-10 ans
- Température de service :** 16-17°C
- Palmarès :**  
2012 : Médaille d'or Concours Féminalise, Médaille d'argent Concours Général Agricole Paris et Médaille d'argent Concours des Grands Vins de France Mâcon  
2011 : Médaille d'or International Wine Competition Rodeo Uncorked Houston  
2010 : 88/100 Wine Enthusiast  
2007 : Médaille d'or Concours des Vins du Sud-Ouest



**La gamme :** Chenin blanc doux, Chenin blanc sec, Le Vassal de Mercuès, château de Mercuès Grand vin, château de Mercuès Malbec 6666, château de Mercuès Icône WOW.

**Packaging :** Carton de 6 Bouteilles



Carton de 12 Bouteilles

