



GEORGES VIGOUROUX
 CRÉATEUR DE GRANDS MALBECS



CHATEAU DE MERCUÈS

GEORGES VIGOUROUX
 GRANDS VINS & AGRICULTURISME



Grand Vin

MALBEC de CAHORS
 Appellation Cahors Contrôlée

Cépages : Malbec (88%), Merlot (12%)

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 pour la culture de la vigne permet d'obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde.

Vinification : Les vinifications sont menées avec beaucoup de rigueur : sélection parcellaire, macérations préfermentaires, remontages longs. Suit un élevage de 12 mois en fûts. Le vieillissement se fait pour partie en barriques de chêne de l'Allier.

Dégustation : Vin rouge à la robe presque noir bleuté, déclinant des reflets violets allant vers une teinte pourpre. Au nez, une belle complexité aromatique. Des notes de fruits noirs confiturés, cassis, mûre, myrtille, des notes de violette et de réglisse. La bouche est ronde, suave et crémeuse sur des saveurs de fruits très mûrs. On retrouve les notes poivrées et fruitées en finale.

Accords mets et vins : Il s'accorde parfaitement à la gastronomie du Sud-Ouest : foie gras, volailles, charcuteries, magrets de canard. Idéal en fin de repas avec une sélection de fromages lotois : Cabécou, Rocamadour voire même un Cantal, une tome de Montagne ou du bleu.

Temps de garde : 10 à 15 ans

Température de service : 17-18°C

Palmarès :
2013 : Médaille de bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon
2012 : 2 étoiles Guide Hachette des Vins
2011 : 1 étoile Guide Hachette des Vins et 92/100 Wine Enthusiast
2009 : 91/100 Wine Enthusiast et 90/100 Wine Spectator
2007 : 90/100 Wine Enthusiast

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



Nouvelle bouteille 2012 !

