



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



CHATEAU DE MERCUÈS

GEORGES VIGOUROUX
GRANDS VINS & AGRITOURISME



Chenin Blanc Doux

IGP Côtes du Lot

- Cépage :** Chenin (100%)
- Terroir :** Les vignes s'étendent sur les croupes graveleuses environnantes au château, sur les communes de Caillac et de Mercuès. Un terroir argilo-siliceux idéal à la culture de la vigne pour obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde.
- Vinification :** Intégralement vinifié en fûts de chêne de 400 litres puis élevé pendant douze mois en barriques et six mois en bouteilles avant d'être proposé à la vente.
- Dégustation :** Très aromatique, il développe un nez intense et complexe aux arômes gourmands d'abricot et de coing. En bouche, le fruit charnu domine, la pêche en particulier. L'attaque vive et fraîche équilibre délicatement l'onctuosité de ce Chenin doux.
- Accords mets et vins :** Le Chenin de Mercuès est le vin parfait pour accompagner vos cocktails et apéritifs dinatoires. Il sublime les amuse-bouche à base de fromages, il transcende les vérines de foie gras & crumble, il révèle les mignardises.
- Temps de garde :** 5-10 ans
- Température de service :** 14°C
- 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 ou de 12 Bouteilles

