



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE MERCUÈS, ICÔNE, 2020

La quintessence du Malbec français

Autrefois résidence d'été des Comtes-Evêques, le Château de Mercuès est désormais haut lieu d'hospitalité. Les vignes s'étendent sur les troisièmes terrasses de la Vallée du Lot, aux très convoités sols du Mindel (quaternaire ancien). La cuvée Icône est le fruit d'une sélection intra-parcellaire plantée en haute densité (6666 p/ha), conférant au raisin un grain tannique au toucher velours, les vendanges sont faites à la main et la vinification est travaillée avec méticulosité et précision afin de produire une cuvée d'exception aux tanins fins et veloutés.

CÉPAGE : 100% Malbec	COULEUR : Rouge	RÉGION : Occitanie
APPELLATION : AOP Cahors	TEMPS DE GARDE : 20 ans	
FORMAT : 75 cl	DEGRÉ : 14,5 %	MILLESIME : 2020
PH : 3,56	ACIDITÉ TOTALE : 3,5 mg/l d'H ₂ SO ₄	SO₂ : 90 mg/l
SUCRES RÉSIDUELS : 1,3 g/l	TYPE DE BOUCHON : Liège naturel	

À PROPOS DU MILLÉSIME 2020

L'année 2020 a été un grand millésime solaire, marqué par des conditions climatiques idéales ayant permis la production de vins d'une qualité remarquable. Après un hiver doux et un printemps précoce, l'été très sec puis les orages d'août ont favorisé une maturation optimale des raisins tout en permettant une gestion raisonnée du vignoble.

VITICULTURE

Une sélection intra-parcellaire minutieuse est menée sur des sols argilo-graveleux de la troisième terrasse de la vallée du Lot. Cette approche permet d'identifier les meilleures zones du vignoble afin d'exprimer toute la richesse, la finesse et la complexité du terroir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid.
Fermentation longue pour des extractions sur mesure.
Élevage de 24 mois en barriques de 225 litres dont 50 % neuves.
Depuis 2018, une partie du vin est élevée en amphores de 7hl.
30 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

"Ce vin captive par sa séduisante teinte violette profonde et présente un bouquet complexe, avec des notes délicates de réglisse, de fruits noirs et de romarin. Les tannins puissants aux effets velours sont l'avant-goût d'une finale à la fois rafraîchissante et agréablement acidulée."

AG Sigoux

