



## CHÂTEAU DE MERCUÈS, 6666, 2020

*L'art de maîtriser la diva Malbec*

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 densité de plantation est très élevée avec jusqu'à 6666 pieds par hectares, conférant au raisin un grain tannique au toucher velours. Cette cuvée du Château de Mercuès est le résultat de toute l'expertise technique accordée à nos Malbecs. Son nom rappelle la densité exceptionnellement élevée choisie pour le vignoble de Mercuès, 6666 pieds par hectare, afin de concentrer les arômes et d'atteindre une finesse inégalée.

**CÉPAGE :** 100 % Malbec**COULEUR :** Rouge**RÉGION :** Occitanie**APPELLATION :** AOP Cahors**TEMPS DE GARDE :** 15 ans**FORMAT :** 75 cl**DEGRÉ :** 14,5 %**MILLÉSIME :** 2020**PH :** 3,55**ACIDITÉ TOTALE :** 3,3 mg/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>**SO<sub>2</sub> :** 72 mg/l**SUCRES RÉSIDUELS :** 1 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 et fermentation longue.

Élevage de 15 mois en barriques de 225 litres dont 50 % neuves.

Depuis 2018, une partie du vin est élevée en amphores de 7hl.

21 mois en bouteille avant mise en marché.

*NOTE DE DÉGUSTATION*

"Ce vin puissant à la robe violet foncé dévoile des notes de fruits frais et de réglisse. Une acidité maîtrisée et des tanins veloutés ; la signature Malbec de cette cuvée riche, généreuse et opulente."



THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS ..... GOLD

GUIDE HACHETTE ..... COUP DE COEUR

WINE ENTHUSIAST ..... 94 POINTS

BETTANE &amp; DESSEAUVE ..... 92 POINTS