



L'ARPÈGE DE MERCUÈS, 2025

L'harmonie Malbec

Autrefois résidence d'été des Comtes-Evêques, le domaine 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. L'Arpège, succession de notes qui tend vers l'harmonie est à l'image de la viticulture de précision menée par notre vigneron Bertrand-Gabriel Vigouroux pour amener au mieux, ce Malbec rosé de la Vallée du Lot, à s'exprimer.

CÉPAGE : 100% Malbec**COULEUR :** Rosé**RÉGION :** Occitanie**APPELLATION :** IGP Côtes du Lot**TEMPS DE GARDE :** 2 ans**DEGRÉ :** 12,5%**FORMAT :** 75 cl**CERTIFICATION :** HVE **MILLÉSIME :** 2025**PH :** 3,54**ACIDITÉ TOTALE :** 3 mg/l d'H₂SO₄**SO₂ :** 60 mg/l**SUCRES RÉSIDUELS :** 0,3 g/l**TYPE DE BOUCHON :** *À PROPOS DU MILLÉSIME 2025*

Le millésime 2025 s'est construit autour d'un printemps humide, favorisant une bonne mise en place du cycle végétatif, suivi d'un bel été propice à la maturation du Malbec. Les pluies intervenues juste avant les vendanges ont joué un rôle déterminant, relançant les maturités tout en préservant la fraîcheur des raisins. Les vins se distinguent par une belle intensité colorante, des tanins mûrs et soyeux, et un équilibre harmonieux entre concentration et fraîcheur, révélant un millésime à la fois généreux, élégant et parfaitement abouti.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges tôt le matin et pressurage direct pour conserver la fraîcheur des arômes.

Conservation uniquement des jus de goutte et fermentation à basse température.

Elevage en cuve en acier inoxydable pendant 6 mois avant mise en bouteille.

NOTE DE DÉGUSTATION

“Avec sa robe pâle aux reflets violets, ce vin a un nez subtil de petits fruits rouges, groseille, griotte et amylique. Sa bouche est saine, avec des épices poivrés et une douceur fruitée. Ce rosé est complexe et gourmand.”

B.G. Vigouroux