




LE CHENIN DE MERCUÈS, 2022

L'excellence du Chenin sur son terroir d'origine

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). Bertrand-Gabriel Vigouroux décide de planter à Mercuès du Chenin afin d'exprimer toute l'excellence de ce cépage sur son terroir d'origine.

CÉPAGE : 100% Chenin	COULEUR : Blanc	RÉGION : Occitanie
APPELLATION : IGP Côtes du Lot	TEMPS DE GARDE : 10 ans	DEGRÉ : 13%
FORMAT : 75 cl	CERTIFICATION : HVE 	MILLÉSIME : 2022
PH : 3,29	ACIDITÉ TOTALE : 3,37 mg/l d'H ₂ SO ₄	SO₂ : 91 mg/l
SUCRES RÉSIDUELS : 0,5 g/l	TYPE DE BOUCHON : Liège naturel	

À PROPOS DU MILLÉSIME 2022

L'année 2022 a été principalement marquée par une sécheresse générale. L'hiver fut sec avec de longues périodes sans pluie et plus froid que les années précédentes. Le débourrement ainsi que la taille des vignes ont eu lieu plus tardivement qu'en 2021, ce qui a permis d'éviter les dégâts causés par les gelées blanches de début avril. Le rendement a été affecté par les vagues de chaleur intense dès le printemps, mais 2022 est un beau millésime qui offre concentration et complexité et annonce d'ores et déjà de belles dégustations à venir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Débourbage léger à froid.

Fermentation et élevage de 9 mois en barriques de 400 litres dont 15% de bois neuf, avec bâtonnage avant assemblage.

Le vin se repose 6 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

“ Au nez ce Chenin révèle un bouquet délicat aux nuances de vanille et de coing laissant place à une complexité florale aux notes de jasmin et de chèvrefeuille. Sa minéralité est soulignée par des notes subtiles de fleurs miellées offrant un équilibre parfait.”

B.G. Vigouroux

