



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE MERCUES, ICÔNE, 2015

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 : 2015

À PROPOS DU MILLÉSIME 2015

L'année 2015, marquée par un printemps chaud et sec suivi d'un été ensoleillé ponctué de pluies bénéfiques, a offert des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins. Les vendanges, débutées mi-septembre dans un état sanitaire parfait, ont révélé des baies équilibrées et prometteuses. Ce millésime s'annonce comme un grand classique, alliant fraîcheur, sapidité et élégance.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation longue pour des extractions sur mesure.

Élevage de 18 mois en barriques de 225 litres dont 50 % neuves.

Depuis 2018, 20 % est élevé en amphores de 7hl.

30 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

"La robe de ce vin est à la fois sombre et légère. Son nez exprime de magnifiques parfums et de puissants arômes de fruits noirs avec des nuances séduisantes de violette, de vanille légère. Dès la mise en bouche et jusqu'à sa finale extrêmement persistante, on perçoit ses tanins souples et élégants qui mettent en valeur ses magnifiques arômes de fruits noirs et d'épices."

AG Sigoux



WINE ENTHUSIAST 93 POINTS

WINE SPECTATOR 93 POINTS