



## CHÂTEAU DE MERCUÈS, 6666, 2018

*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 :** 2018**À PROPOS DU MILLÉSIME 2018**

Le débourrement s'est produit dans le vignoble dans la moyenne décennale. Malgré un printemps trop pluvieux favorisant le développement du mildiou, le bel été qui s'en suivit a assuré une excellente maturité tannique des raisins de Malbec. La période des vendanges, chaude et ensoleillée, a offert des conditions idéales pour obtenir une maturité optimale, une excellente concentration et une récolte de raisins parfaitement sains. Le millésime offre maturité, complexité et grande longueur en bouche, ainsi qu'une typicité du terroir très bien exprimée. Les vins sont pleins de promesses et les dégustations s'annoncent passionnantes.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE**

Macération pré-fermentaire à froid et fermentation longue.

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

Depuis 2018, 30 % est élevé en amphores de 7hl.

21 mois en bouteille avant mise en marché.

**NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES**

*"À l'œil, sa profondeur charme le regard. Son nez exprime une complexité aromatique aux notes de fruits confits et de compotée de figue. En bouche, sa gourmandise et la finesse de ses tanins veloutés en font la singularité de cette cuvée prestige."*

*AG Sigoux***THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS..... GOLD****BETTANE & DESSEAUVE ..... 93 POINTS****WINE ENTHUSIAST ..... 93 POINTS****DECANTER WORLD WINE AWARDS ..... SILVER/91**