



LES AILES DE MERCUES, 2020

Un Malbec au toucher velours

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. Les Ailes de Mercuès, tout en souplesse et en rondeur est un clin d'œil à la coiffe ailée de Mercure, Dieu du voyage, qui marqua l'histoire de ce lieu unique.

CÉPAGE : 85% Malbec, 15% Merlot	COULEUR : Rouge	RÉGION : Occitanie
APPELLATION : AOP Cahors	TEMPS DE GARDE : 15 ans	DEGRÉ : 14 %
FORMAT : 75 cl	CERTIFICATION : HVE 	MILLÉSIME : 2020

À PROPOS DU MILLÉSIME 2020

L'année 2020 a été une année « solaire » et ce grand millésime sera reconnue à l'avenir pour la qualité incontestable de ces vins.

Un hiver doux et humide a ouvert l'année, permettant un bon rechargement des réserves utiles aux sols. S'en est suivi un printemps chaud, sec et sans gel menant à un départ de végétation particulièrement précoce. L'été fut quant à lui très sec, sans une goutte de pluie jusqu'au retour des orages au 15 août, qui ont permis aux raisins de finir leur maturation sans trop de stress hydrique. De telles conditions, maintenant le vignoble en parfait état, ont permis un traitement raisonné de la vigne.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Élevage de 12 mois en cuve inox afin de conserver la fraîcheur des arômes. Le vin se repose 6 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

"D'une couleur profonde, le nez révèle des arômes complexes de fruits rouges. En bouche, les tanins de velours sont très élégants et corsés, avec des notes épicées."

AG Sigoux

WINE & SPIRITS	95 POINTS
DECANTER WORLD WINE AWARDS	91 POINTS
SELECTION MONDIALE DES VINS - CANADA	GOLD

