



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE MERCUES, ICÔNE, 2020

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 : 15 %

MILLESIME : 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

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

"Ce vin captive par sa séduisante teinte violette profonde et présente un bouquet complexe, avec des notes délicates de réglisse, de fruits noirs et de romarin. Les tanins puissants aux effets velours sont l'avant-goût d'une finale à la fois rafraîchissante et agréablement acidulée."

AG Sigoux

