



CHÂTEAU DE MERCUÈS, LES ÉVÊQUES, 2020

Richesse 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. Célébration de l'hospitalité originelle du Château, Les Evêques est une cuvée qui honore les convives par la richesse de ses tanins élégants et veloutés.

CÉPAGE : 100% Malbec

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

Macérations pré-fermentaires et remontages longs.

Avant l'assemblage, 50% du vin passe 12 mois en fûts de chêne de l'Allier de 400 litres, avec un maximum de 15% de chêne neuf, tandis que le reste repose dans l'acier inoxydable pour préserver le fruit.

Le vin se repose 12 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

“Une robe violet clair, des tannins veloutés, des arômes de fruits croquants et de tabac, une puissance maîtrisée pour une longue persistance aromatique.”

AG Sigour

THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS SILVER

BETTANE & DESSEAUVE 91 POINTS

WINE ENTHUSIAST 93 POINTS

