



L'ARPÈGE DE MERCUÈS, 2024

L'harmonie Malbec

Autrefois résidence d'été des Comtes-Evêques, le domaine 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. L'Arpège, succession de notes qui tend vers l'harmonie est à l'image de la viticulture de précision menée par notre vigneron Bertrand-Gabriel Vigouroux pour amener au mieux, ce Malbec rosé de la Vallée du Lot, à s'exprimer.

CÉPAGE : 100% Malbec**COULEUR :** Rosé**RÉGION :** Occitanie**APPELLATION :** IGP Côtes du Lot**TEMPS DE GARDE :** 2 ans**DEGRÉ :** 12,5%**FORMAT :** 75 cl**CERTIFICATION :** HVE **MILLESIME :** 2024*À PROPOS DU MILLÉSIME 2024*

2024 restera une année difficile pour le Château de Mercuès. Après un débourrement record de précocité, une vague de gel radiatif a détruit l'intégralité du vignoble. Les vendanges ont été marquées par des rendements extrêmement bas (5 hl/ha). Cependant, ce millésime rare témoigne de la résilience du terroir et du travail acharné des équipes. Malgré les défis climatiques extrêmes, le vin qui en résulte révèle une grande concentration et une profondeur unique, offrant une promesse de complexité pour les années à venir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges tôt le matin et pressurage direct pour conserver la fraîcheur des arômes.

Conservation uniquement des jus de goutte et fermentation à basse température.

Elevage en cuve en acier inoxydable pendant 6 mois avant mise en bouteille.

NOTE DE DÉGUSTATION

“Avec sa robe pâle aux reflets violets, ce vin a un nez subtil de petits fruits rouges, groseille, griotte et amylique. Sa bouche est saine, avec des épices poivrées et une douceur fruitée. Ce rosé est complexe et gourmand.”

B.G. Vigouroux

TERRE DE VINS SILVER

THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL ROSÉ MASTERS SILVER