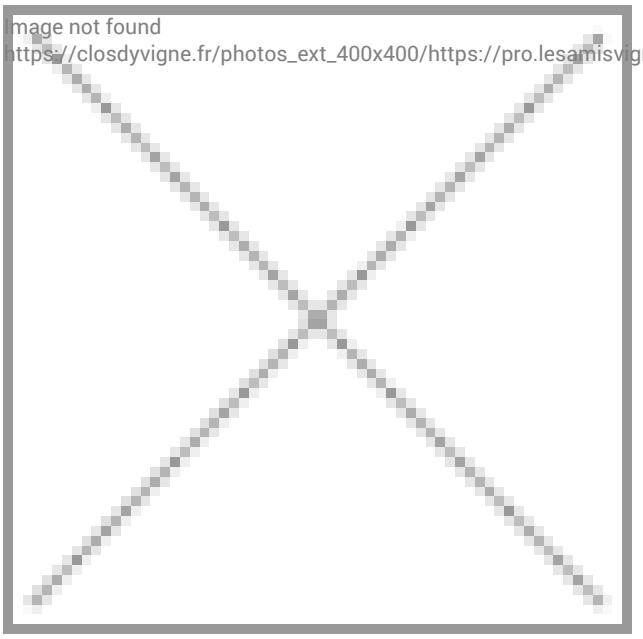
CHÂTEAU PÉCHON 2018 BLANC DOUX

VIGNOBLES PHILIPPE MERCADIER



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Château de Pechon situé à Barsac a été acquise par la famille en 1996. 8,5 hectares d'un seul tenant bénéficiant d'une très belle exposition sur le plateau principal de la commune. Paul Mercadier inspiré par le savoir faire de son père Philippe, élève avec passion des vins modernes et élégants. En dégustant le Château Pechon, nous découvrons un vin tout en fraîcheur, offrant une palette aromatique riche et subtile. Ses notes fruitées ou florales s'accordent à merveille avec les mets raffinés et ensoleillent aisément apéritifs et petits plaisirs improvisés !

Accords mets et vins

Apéritif, foie gras, viandes blanches, fromages, desserts aux fruits

Détails

Domaine : Vignobles Philippe Mercadier
Couleur : Blanc
Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Sauternes
Nom du Vigneron : Paul Mercadier

Caractéristiques

Terroir : Graves argilo calcaire
Cépage : Semillon 75% / Sauvignon 15% / Muscadelle 10%
Vendange : Manuelles en tries successives
Viticulture : Conventionelle / certification hve3
Vinification : Vinification en cuves thermo regulées
Elevage : 18 mois en barriques de chêne français

Dégustation

Robe : Jaune bouton d'or avec reflets ambres
Nez : Nez expressif intense sur des notes vanillées et grillées.
quelques notes de fruits confits et fruits secs
Bouche : Bon équilibre en bouche avec du volume et de la complexite aromatique sur des notes de fruits confits
Finale : Bonne longueur
Garde : 10 ans
Température de service : 8 à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Au départ, bien sûr, il y a cette terre exceptionnelle sur les rives de la Garonne qui poussent les cépages à produire le meilleur. Il y a la magie étrange du Botrytis cinérea qui transforme les baies et autorise la création du fameux nectar doré. Puis il y a le savoir-faire des hommes, la passion, celle d'une famille. A sa tête, Philippe, un homme du vin. Un de ceux qui aime la terre, la façonne, et qui respecte les techniques culturales traditionnelles parce qu'il en connaît les secrets. Aujourd'hui c'est Paul, son fils, qui gère les 50 ha des 3 propriétés qui composent les Vignobles Mercadier. Avec sa femme Emilie, qui a épousé le monde du vin en même temps que son mari, ils forment un tandem solide et énergique. Ensemble, ils innovent, élèvent et créent des vins modernes et élégants.

