

## COTES DE BOURG Rouge Château Mercier Tradition

Château Mercier is nog één van die echte familiale wijndomeinen. Al 13 generaties lang maakt de familie Chety hier wijn. Heden ten dage zijn het Philippe en Martine (12e generatie) en hun zoon Christophe (13e generatie) die samen met 7 medewerkers de wijnen maken. Het respect voor de natuur ligt hen hierbij zeer nauw aan het hart. Ze proberen, zoals steeds meer wijnbouwers de laatste jaren in Frankrijk, zo weinig mogelijk tussen te komen met chemische producten om zodoende de natuur de kans te geven zichzelf te corrigeren waar nodig. Onkruid in de wijngaarden bijvoorbeeld, kan volledig uitgeroeid worden door onkruidverdelgers, maar die brengen de natuurlijke systemen en reacties in de war. Gelukkig maar beseffen wijnbouwers in allerlei streken meer en meer dat de natuur wonderlijk in elkaar steekt en dat de mens, altijd denkend dat hij het beter kan, eigenlijk alleen moet tussenkomen indien echt niet anders mogelijk. Dit is niet biologisch druiven kweken maar een stapje minder. Men noemt dit in het Franse wijnbouwersjargon 'la lutte raisonnée'. Château Mercier is 23 hectare groot en maakt een beetje witte, maar grotendeels rode wijn. De kwaliteit is zeer constant en immer op een zeer hoog niveau. Jaarlijks winnen ze dan ook vele medailles en worden ze vermeld in allerlei gerenommeerde wijnboeken en tijdschriften. Hun rode Cotes de Bourg is voor 45% gemaakt uit de Merlot-druif, aangevuld met de Cabernets en Malbec. Het is een dieprood gekleurde Bordeaux, krachtig en toch heel fijn. Hij kan best gedronken worden tussen zijn derde en achtste jaar en dit op kamertemperatuur bij allerlei vlees of gevogelte. Heel mooie wijn!

## COTES DE BOURG Château Mercier

Le Château Mercier est encore un de ces domaines familiaux traditionnels. Depuis 13 générations, la famille Chety produit des vins au domaine. Aujourd'hui, ce sont Philippe et Martine (12e génération) et leur fils Christophe (13e génération) qui s'occupent des vins, assistés de 7 collaborateurs. Ils sont très respectueux de la nature. Comme un nombre croissant de vignerons français, ils essaient d'utiliser le moins possible des produits chimiques pour laisser à la nature le soin de corriger la situation là où c'est nécessaire. Il est possible de détruire toutes les mauvaises herbes au moyen d'herbicides, mais celles-ci troublent les actions et les systèmes naturels. Heureusement, de plus en plus de vignerons se rendent compte que la nature est un système merveilleux et que l'homme, qui croit tout savoir, ne doit intervenir qu'en cas de nécessité. Ce n'est pas encore de la viticulture biologique, mais une étape en dessous, appelée dans le jargon des vignerons français "la lutte raisonnée". Avec ses 23 hectares, le Château Mercier produit un peu de blanc, mais surtout des vins rouges. Les vins sont d'une qualité élevée constante: ils collectionnent les médailles et les citations dans les revues et guides de vin renommés. Le cotes-de-bourg rouge est issu à 45% de merlot, complété de cabernet et de malbec. C'est un bordeaux de couleur rouge foncé, puissant mais très fin. Buvez-le chambré sur tous les plats de viande et de volaille, de préférence entre sa 3e et sa 8e année.

<b>Artikelnummer:</b>	565D
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appelatie:</b>	AC CÃ´tes de Bourg
<b>Druivensoort:</b>	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot Malbec
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	Gevogelte Kaasschotels Allerlei rode vleesgerechten Charcuterieschotels

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

<b>NÂ°:</b>	565D
<b>Pays:</b>	France
<b>RÃ©gion:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	AC CÃ´tes de Bourg
<b>CÃ©page:</b>	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot Malbec
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fÃ¢ts:</b>	Pas vieilli en fÃ¢ts
<b>Des plats qui correspondent Ã ce vin:</b>	Volaille Plats de fromage Viandes rouges Plats au charcuterie

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)