



**«Hôtel Relais & Chateaux et domaine viticole,
le Château de Mercuès est un lieu d'exception et d'élégance
pour célébrer votre mariage.»**



Le Château de Mercuès fait partie de ces endroits que l'on imagine, que l'on rêve ou que l'on invente sans jamais vraiment les entrevoir. Et pourtant, s'il semble sorti tout droit d'un livre de conte, son riche passé peut réellement illustrer de passionnantes pages d'un livre d'histoire. Perchés entre ciel et terre sur un promontoire rocheux, le Château et ses tours crénelées dominant, depuis le XIIIème siècle, les collines du Lot embrassant dans une échappée vertigineuse, toute la vallée.

Monument historique, à la fois place forte et demeure de charme, le Château de Mercuès est le seul Relais & Châteaux fabriquant du vin au domaine en France. C'est l'écrin parfait pour sublimer votre événement et ravir vos invités au cours d'une célébration unique.

Nos propositions

- Cocktail
- Dîner
- Vins
- Hébergement
- Wedding planner : notre forfait inclus le service de recherche et de gestion des autres prestataires : photographe, cameraman, coiffeur, DJ... Seul le règlement de ces prestations reste à votre charge.

Cocktail

Pour débiter la soirée, nous vous proposons un open-bar, avec Champagne et canapés, servi sur la terrasse du Château. Sodas, jus de fruits variés sont également servis.

Dîner

Le chef Julien Poisot adapte le menu de votre mariage au gré de vos envies et des produits de saisons. En suggestion, nous vous présentons le menu Délices imaginé pour séduire vos convives.

Tarif : entre 100€ et 200€



Canapés

- Cromesquis d'escargot
- Croustillant de poisson aux piments
- Royale de foie gras, gelée au poivre de cassis
- Hure de homard et herbes fraîches
- Rouleau de saumon fumé au chèvre frais
- Cromesquis de pied de cochon et foie gras
- Pressé de légumes au safran, vinaigrette acidulée
- Tartare de concombre et tomate au fromage blanc et basilic



Menu Délices

Amuse Bouche

Rouelle de homard rôtie, vinaigrette de bisque à l'anis vert, pétales de tomate confites et légumes croquants

Effeillé de sandre à la moutarde violette, condiments acidulés sur une fondue de poireaux au raifort

Suprême de volaille fermière contisé à la truffe, chartreuse d'asperge verte financière et son cube de foie gras poêlé

Assiette de fromages de nos régions

Biscuit macaron, mousse fromage blanc et citron vert et ses framboises fraîches

Hébergement : des chambres retraçant les temps forts de l'Histoire

Le Château propose un véritable voyage à travers l'Histoire, au gré des préférences de chacun : Louis XIV, Louis XVI, Empire, Art Déco des années 30...

Au total ce sont 24 chambres et 6 suites, toutes différentes et restaurées dans le respect de chaque époque. Luxueuses et atypiques.

Pour la réussite de votre événement, le Château de Mercuès vous propose la réservation en exclusivité de notre propriété. Vous pourrez disposer de l'ensemble des installations détaillées ci dessous de 15h à 12h le lendemain :

- Les 30 chambres
- La location de la majestueuse salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 100 convives
- La Cour d'honneur en extérieur pour le bal
- Le grand parc arboré et sa terrasse dominant la Vallée du Lot pour l'organisation du vin d'honneur
- Le petit parc, idéal pour vos séances photos
- L'accès à la piscine de l'hôtel
- L'utilisation du terrain de tennis
- Une salle de réception en cas de météo défavorable
- La sécurisation du site par fermeture des grilles principales
- Deux parkings extérieurs pouvant accueillir 35 voitures

Tarif: Exclusivité une nuit 13 560 EUR
Exclusivité nuit supplémentaire 12 000 EUR



Votre mariage au Château de Mercuès

Le Château de Mercuès est le seul Relais & Châteaux de France à produire son vin sur place. Préparez votre dîner de mariage avec les vins du château.

Nous nous tenons à votre disposition pour organiser une dégustation de nos cuvées pour faciliter votre choix pour le repas de votre mariage.



Vins blancs

Chenin de Mercuès Moelleux

Désireux de toujours privilégier ses racines dans l'orientation de son activité viticole, Georges Vigouroux a choisi de planter du Chenin au Château de Mercuès afin de repositionner ce cépage sur sa terre d'origine : le Sud-Ouest. Vous découvrirez ici une cuvée de Chenin doux, aux arômes de coing. Intégralement vinifié en fûts de chêne de 400 litres puis élevé pendant douze mois en barriques et six mois en bouteilles avant d'être offert à la vente, c'est un vin rare, à déguster légèrement frais.



Chenin de Mercuès Sec

Avec une belle robe jaune brillante ce Chenin sec sait séduire dès le premier regard. Au nez, le bouquet explosif d'arômes floraux et de poires est complété, après aération, par des notes vanillées. La bouche, ample, avec beaucoup de gras, confirme les senteurs de fruits blancs et de vanille. La finale longue et persistante vient comme une signature de ce vin tout en rondeur.



Vins rouges

VASSAL de Mercuès

Produit sur de magnifiques terrasses anciennes du quaternaire, le Vassal de Mercuès, second vin du Château de Mercuès, bénéficie de toute l'attention accordée aux grands vins.

Couleur soutenue, nez aromatique, bouche friande sur des notes de fruits rouges mûrs, font de ce second, un vassal exemplaire. L'art viticole bien maîtrisé met ainsi à l'honneur un terroir et un cépage, le Malbec, aptes à produire l'un des meilleurs vins de garde français.



Château de Mercuès Grand Vin Seigneur

D'une couleur rouge très sombre aux notes violacées, son nez est particulièrement complexe. On y trouve à la fois des arômes de fruits rouges et des parfums d'épices et de vanille. La bouche pleine et onctueuse, où se mêlent des accents de griottes confites et d'épices douces, est longuement soutenue par des tanins puissants et finement boisés.



Château de Mercuès Malbec 6666

Son nom rappelle la densité exceptionnellement élevée choisie pour le vignoble de Mercuès. Le résultat est une oeuvre d'art qui satisfera tous les grands amateurs de bouteilles rares. Tous les composants d'un grand vin sont réunis dans ce cru Malbec : puissance, profondeur, délicatesse, complexité. Pour être pleinement apprécié, Château de Mercuès Malbec 6666 Prestige doit être ouvert et doucement décanté une à deux heures avant la dégustation.



Château de Mercuès Icône WOW

Cette pépite du Château de Mercuès résulte d'un travail d'orfèvre mené sur le vignoble et dans les chais. Récoltée sur des plantations à plus de 6000 pieds à l'hectare, la cuvée Mercuès Icône Wow nous offre un vin riche et concentré. Cette puissance reste accessible car elle est construite sur une maturité exceptionnelle. La bouche est ronde, harmonieuse, d'une très grande complexité. C'est un vin racé.



Contact et plan d'accès

Candice Raffin, commerciale tourisme

Tél : (+33)6 87 62 15 97

Mail : c.raffin@g-vigouroux.fr

Château de Mercuès

Route du Château

46090 MERCUES

Lot, FRANCE

Tél : (+33) 5 65 20 00 01

Fax : (+ 33) 5 65 20 05 72

mercues@relaischateaux.com

www.chateaudemercues.com



Coordonnée GPS

44° 29' 47'' N

1° 23' 40'' E

Hélisurface

N 44° 29'75'' E 01° 24'04''

