

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2018



Superficie: 11,8 hectares
Propriétaire: Famille Nicolas
Gérants: Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas
Directeur: Marielle Cazaux



Composition du sol: 60 % d'argile grise & 40 % de graves sableuses
Encépagement: 80 % merlot & 20 % cabernet franc
Âge moyen des vignes: 35 ans



Vendanges: merlot du 19/09 au 01/10 - cabernet franc 04/10 (manuelles en caquettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 4 jours, cuvaison de 27 jours
5 % de la production en vinification intégrale



Cuvier: 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Elevage: 70 % en barriques neuves de chêne français - 27 % en barriques d'un vin - 3 % en amphores
Durée: 18 mois



L'hiver est assez doux avec un printemps humide. À partir de juillet, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'au mois d'octobre avec un très bel été indien. Cet été extrêmement beau et sec fait la qualité exceptionnelle du millésime.

Les pépins sont particulièrement mûrs et les peaux épaisses et riches en polyphénols donneront des vins très concentrés. C'est un millésime où il faut vendanger à juste maturité et procéder à des extractions douces pour obtenir un grain de tanin poudré.



2018 est incroyablement aromatique sur les fruits bleus et noirs : cassis, myrtilles et mûres, relevés d'une touche florale et d'épices. L'attaque est très charnue et le milieu de bouche est dense, prolongée par une tension et une énergie qui allongent la finale de ce vin. C'est un millésime de chair pulpeuse, aux tanins poudrés rappelant la poudre de cacao.



2018 en chiffres:

Assemblage:	Rendement: 32 hl/ha	Acidité totale: 3,3 g/L
83 % merlot & 17 % cabernet franc	Alcool: 14.5°	pH: 3,65