

# LA CONSEILLANTE 2014

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Superficie : 11,8 hectares  
Propriétaire : SC des Héritiers Nicolas  
Gérants : Dr Bertrand et Jean-Valmy Nicolas  
Directeur : Jean-Michel Laporte  
Œnologue conseil : Michel Rolland  
Commercialisation : Par le négoce de la place de Bordeaux

## LE VIGNOBLE

Composition du sol : 60% d'argile grise & 40% de graves sableuses  
Encépagement : 80% Merlot & 20% Cabernet Franc  
Taille : Guyot simple et mixte  
Densité de plantation : 7000 pieds/ha en moyenne  
Rendement : 38 hl/ha  
Âge moyen des vignes : 35 ans

## LE VIN

Vendanges : Merlot du 23/09 au 02/10 – Cabernet Franc 29/09 et 06/10  
(manuelles en cagettes)  
Vinification : Macération pré fermentaire à froid de 3 jours à 10°, cuvaison de 29 jours  
Cuvier : 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées  
Assemblage : 78% Merlot - 22% Cabernet Franc  
Alcool : 13,5°

## L'ÉLEVAGE

Elevage : 75% en barriques neuves de chêne français  
Durée: 18 mois

## LA CLIMATOLOGIE

Hiver pluvieux et doux.  
Printemps chaud, plutôt sec, induisant une précocité de 2 semaines. Pleine fleur le 26 mai.  
Été frais et peu ensoleillé. Véraison hétérogène. Juillet aura été le plus pluvieux depuis 50 ans (Météo France) et août avec 100mm de pluie justifiant un 2° effeuillage généralisé.  
Septembre et octobre très beaux et chauds, avec des orages au début puis une période sèche avec un vent de nord qui concentre les baies.

## LE MILLÉSIME

Millésime élégant, onctueux et équilibré. Le nez est fruité avec des arômes fruits rouges délicats, la bouche est ample et charnue avec des tanins très fins. Les notes d'olives et d'épices caractérisent sa complexité aromatique.



LA CONSEILLANTE  
POMEROL  
HÉRITIERS NICOLAS



Château La Conseillante



@laconseillante



laconseillante