

LA CONSEILLANTE 2015

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Superficie : 11,8 hectares
Propriétaire : SC des Héritiers Nicolas
Gérants : Dr Bertrand et Jean-Valmy Nicolas
Directeur : Marielle Cazaux
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 : 39 hl/ha
Âge moyen des vignes : 35 ans

LE VIN

Vendanges : Merlot du 21/09 au 02/10 – Cabernet Franc 1er et 07/10
(manuelles en cagettes)
Vinification : Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaison de 4 semaines
Cuvier : 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Assemblage : 81% Merlot - 19% Cabernet Franc
Alcool : 14,5°

L'ÉLEVAGE

Elevage : 70% en barriques neuves de chêne français
Durée : 18 mois

LA CLIMATOLOGIE

Le millésime 2015 commence par un débourrement légèrement retardé, retard compensé très rapidement par un doux mois d'avril. Puis le beau temps et la sécheresse s'installent et la floraison se déroule parfaitement. L'été est chaud et sec. L'arrière-saison est très belle ce qui nous permet de vendanger à la carte nos différents terroirs. Au total, 7 petites journées de vendanges étalées sur 17 jours.

LE MILLÉSIME

2015 est un millésime exceptionnel. L'équipe de La Conseillante a consacré toute son énergie à la recherche de la sélection la plus fine à la vigne et à un travail de précision au chai. Ces efforts, en symbiose avec l'ADN de La Conseillante offrent précision aromatique, élégance et équilibre.



LA CONSEILLANTE

POMEROL
HÉRITIERS NICOLAS



Château La Conseillante



@laconseillante



laconseillante