

CHATEAU
LA CONSEILLANTE



POMEROL

HÉRITIERS LOUIS NICOLAS
PROPRIÉTAIRES DEPUIS 1871

LE MILLÉSIME 2016

Hiver très pluvieux et chaud (2-3 jours de gelées et 344 mm de pluie cumulés sur janvier et février).

Printemps très humide avec une forte croissance végétative (110 mm de pluie en juin, soit le double de la moyenne décennale).

Floraison homogène autour du 6 juin 2016.

Été très chaud et très sec : 12 mm de pluie cumulés sur juillet et août (contre 100 mm en moyenne décennale).

Quelques périodes caniculaires en juillet (température supérieure à 35°C).

Les pluies du 1er et du 5 août ont permis de déclencher la véraison.

Été indien sublime avec suffisamment de pluie en septembre (31 mm les 14 et 15 septembre) mais sans excès, permettant de conserver un état sanitaire parfait.

Vendanges sereines et très étalées.

Passage de la vendange en container frigorifique une nuit à 4°C avant tri.

Macération pré-fermentaire à froid sur toutes les cuves (4 jours à 8°C), puis vinification classique.

THE 2016 VINTAGE

A very rainy, mild winter (2 to 3 days of frosts and 344mm/13.5 inches of cumulated rainfall in January and February).

A very wet spring with strong vine vegetation growth (110mm/4.33 inches of rainfall in June, i.e. double the average rainfall of the last ten years).

An even flowering process around 6th June 2016.

A very hot and very dry summer: 12mm/0.47 inches of rain during July and August (compared with 100mm/3.93 inches for the average of the last ten years).

Some periods of heat-wave in July (temperature over 35°C/95F).

Rains from the 1st and the 5th August helped the veraison process to start.

A superb Indian summer during September with sufficient rainfall (31mm on 14th and 15th September) but without excess amounts, enabling the vines to remain in perfect health.

A stress-free harvest spread out over time.

The grapes are kept in a cold room for one night at 4°C before sorting.

All the vats undergo a pre-fermentation cold soak (4 days at 8°C) followed by the usual vinification.

LA RÉCOLTE EN CHIFFRES / HARVEST DATA

MERLOT

22 septembre au 13 octobre / From 22nd of September to 13th of October

CABERNET FRANC

12 octobre et 17 octobre / 12th and 17th of October

RENDEMENT / YIELD : 39,5 hl/ha

LA CONSEILLANTE

ASSEMBLAGE / BLEND : 80% merlot - 20% cabernet franc

ALCOOL / ALCOHOL : 14°

PH : 3,65

AT / TOTAL ACIDITY : 3,35 g/L

ELEVAGE / AGEING : 70% barriques neuves / 70% new barrels

