

LA CONSEILLANTE 2016

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Superficie : 11,8 hectares

Propriétaire : SC des Héritiers Nicolas

Gérants : Dr Bertrand et Jean-Valmy Nicolas

Directeur : Marielle Cazaux

Cœnologue 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, reposant sur argile rouge

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 22/09 au 13/10 – Cabernet Franc 12 et 17/10 (manuelles en cagettes)

Vinification : Macération pré fermentaire à froid à 7° pendant 4 jours, cuvaison totale de 27 jours en moyenne

Cuvier : 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées

Assemblage : 80% Merlot - 20% Cabernet Franc

Alcool/Ph : 14°/3,65 - AT : 3,35g/l

L'ÉLEVAGE

Elevage : 70% en barriques neuves de chêne français

Durée : 18 mois

LA CLIMATOLOGIE

Hiver très pluvieux et chaud. Printemps très humide avec une forte croissance végétative. Floraison homogène autour du 6 juin 2016.

Été très chaud et très sec. Quelques périodes caniculaires en juillet.

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

Été indien sublime avec suffisamment de pluie en septembre mais sans excès, permettant de conserver un état sanitaire parfait.

LE MILLÉSIME

Ce millésime 2016 s'inscrit comme le plus grand millésime jamais produit sur la propriété. D'une couleur sombre, intense avec une très grande intensité aromatique, le 2016 possède une richesse de texture avec des tanins veloutés qui se clôture par une finale longue et délicate.



LA CONSEILLANTE

POMEROL

HÉRITIERS NICOLAS



Château La Conseillante



@laconseillante



laconseillante