

LA CONSEILLANTE 2017

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 : 34 hl/ha

Âge moyen des vignes : 35 ans

LE VIN

Vendanges : Merlot du 05/09 au 22/09 – Cabernet Franc 29/09 (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 : 85% Merlot & 15% Cabernet Franc

Alcool/Ph : 13.5°/3.65 - AT : 3.6g/l

L'ÉLEVAGE

Élevage : 70% en barriques neuves de chêne français

Durée moyenne estimée : 16 mois

LA CLIMATOLOGIE

Hiver froid avec peu de précipitations. Mars historiquement doux. Le débourrement précoce est l'un des marqueurs du millésime.

Dans la nuit du 27 Avril, une vague de gel s'abat sur le vignoble bordelais. Les équipes du château ont anticipé et mis en place un important dispositif de prévention afin de limiter l'impact du gel sur le vignoble : brûlots autour des vignes pour réchauffer l'atmosphère, survol d'un hélicoptère pour brasser l'air.

Journées très chaudes en mai, juillet et août peu pluvieux et assez chauds.

LE MILLÉSIME

Avec une très grande aromatique et un toucher de tannins soyeux, 2017 s'inscrit comme un très beau millésime classique de la propriété.



LA CONSEILLANTE

POMEROL

HÉRITIERS NICOLAS



Château La Conseillante



@laconseillante



laconseillante