



LOUIS NICOLAS

CHATEAU  
LA CONSEILLANTE  
POMEROL



**2014**

HÉRITIERS LOUIS NICOLAS  
PROPRIÉTAIRES DEPUIS 1871

LOUIS NICOLAS

*Duo*

2014



DE CONSEILLANTE

POMEROL

HÉRITIERS LOUIS NICOLAS  
PROPRIÉTAIRES DEPUIS 1871

CHATEAU  
LA CONSEILLANTE

Héritiers Nicolas  
33500 Pomerol  
[contact@la-conseillante.com](mailto:contact@la-conseillante.com)

[www.la-conseillante.com](http://www.la-conseillante.com)

# Le millésime 2014

- Hiver pluvieux et doux. Printemps chaud et plutôt sec  
*Grande précocité (jusqu'à 2 semaines)*
- Été frais et peu ensoleillé  
*2<sup>nd</sup> effeuillage généralisé*
- Septembre et Octobre très beaux et chauds, orages au début puis période sèche  
*Vendanges sereines : pas de risque de botrytis grâce à la météo, maturités atteintes, sans risque de sur-maturité du fait de l'été mitigé*

## The 2014 vintage

- Rainy and mild winter. Warm and rather dry spring  
*Great early (up to 2 weeks)*
- Cool and moderately sunny summer  
*2nd generalized de-leafing*
- September and October very sunny and warm, early storms and then dry period  
*Serene harvest: no risk of botrytis thanks to the weather, reached maturity, without risk of over-maturity due to average summer*

## La récolte en chiffres / Detailed figures

Merlot : 23 septembre au 2 octobre  
Cabernet Franc : 29 septembre et 6 octobre  
Rendement / Yield : 35 hl/ha  
Proportions : 88% La Conseillante  
12% Duo de Conseillante

## La Conseillante

Assemblage / Blend : 78 % Merlot  
22 % Cabernet Franc  
Alcool : 13,5°  
pH : 3,63  
AT / Total Acidity : 3,80 g/L  
Elevage / Ageing : 75% bq neuves / 75% new barrels

## Duo de Conseillante

Assemblage / Blend : 90 % Merlot  
10 % Cabernet Franc  
Alcool : 13°  
pH : 3,62  
AT / Total Acidity : 3,80 g/L  
Elevage / Ageing : 65% bq neuves / 65% new barrels