

Château La Conseillante



Informations générales

Appellation	Pomerol
Superficie	11 hectares
Production	42 000 bouteilles
Propriétaire	SC des Héritiers NICOLAS
Gérants	Dr Bertrand NICOLAS et Jean-Valmy NICOLAS
Directeur	Marielle CAZAUX
Consultants	Michel ROLLAND
Commercialisation	Négoce de la Place de Bordeaux

Le vignoble

Composition du sol	60 % d'argile grise, 40 % de graves sableuses reposant sur argile rouge (Crasse de fer)
Encépagement	80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc
Taille	Guyot double
Densité de plantation	7 000 pieds/ha en
Rendement	moyenne 35 à 40 hl/ha
Age moyen des vignes	34 ans

Le vin

Vendanges	Manuelles, en cagettes aérées de faible capacité.
Tri	Manuel et mécanique sur 4 tables
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid de 2 à 4 jours, cuvaison de 14 à 28 jours
Cuvier	22 cuves béton revêtues époxy, entièrement thermo-régulées
Sélection	Pressoir vertical et élevage séparé des vins de presse

L'élevage

Elevage	50 à 80 % en barriques neuves de chêne
Durée	français 18 mois
Soutirage	Tous les 3 mois au soufflet
Collage	En barrique avec 2 à 3 blancs d'œuf frais

*Membre de l'Union des Grands Crus et de l'Académie du Vin de Bordeaux
Visite sur rendez-vous*

Château LA CONSEILLANTE – 33500 Pomerol – FRANCE
Tel : +33 5 57 51 15 32 – Fax : +33 5 57 51 42 39
contact@la-conseillante.com – www.la-conseillante.com