

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2009



Superficie: 11,8 hectares
Propriétaire: SC des Héritiers Nicolas
Gérants: Famille Nicolas & Jean-Valmy Nicolas



Composition du sol: 60 % d'argile grise & 40 % de graves sableuses
Encépagement: 80 % merlot & 20 % cabernet franc
Âge moyen des vignes: 35 ans



Vendanges: merlot du 14/09 au 23/09 - cabernet franc 23/09 & 28/09 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 2 à 5 jours, cuvaison de 3 à 4 semaines



Cuvier: Acier inoxydable, entièrement thermo régulé
Elevage: 100 % en barriques neuves de chêne français
Durée: 18 mois



Hiver très froid avec des précipitations excédentaires. Printemps doux et un ensoleillement proche de la moyenne. Eté plus chaud que la moyenne et bien ensoleillé. Automne exceptionnellement chaud.



Ce 2009 a la particularité de se goûter remarquablement depuis ses premiers instants. La caractéristique de ce millésime réside dans le soyeux et l'intégration très précoce des tannins dans leur perception en bouche. Très puissante, cette dernière ne présente pourtant aucune sécheresse ou astringence, et rend le vin incrachable. Si l'on rajoute l'expression aromatique importante, qui mêle fruits noirs, violette, réglisse et amande fraîche, on obtient un vin d'un superbe équilibre, et d'une longueur exceptionnelle vu son jeune âge.



2009 en chiffres:

Assemblage:

81 % merlot & 19 % cabernet franc

Rendement: 39,5 hl/ha

Alcool: 14°

Acidité totale: 3,2 g/L

pH: 3,75