

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2010



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 16/09 au 25/10 - cabernet franc 05/10 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 4 jours, cuvaison de 3 à 4 semaines



Cuvier: Acier inoxydable, entièrement thermo régulé
Elevage: 85 % en barriques neuves de chêne français - 15 % en barriques d'un vin
Durée: 18 mois



Grâce à une année exceptionnellement sèche et des nuits fraîches, La Conseillante 2010 est un magnifique vin avec un très bel équilibre entre la structure tannique assez massive et la fraîcheur.



Le millésime 2010 conclut une superbe trilogie 2008-09-10, qui n'est pas sans rappeler 1988-89-90. Il ravit les puristes par sa puissance et son superbe équilibre, dans le parfait style Bordelais. Plus dense que le 2009, il présente surtout une acidité plus marquée, qui lui confère une garde importante. Dans ce sens, il est plus proche du millésime 1990. Après 10 années, ce vin s'ouvre magnifiquement sur les fruits noirs et la truffe. Il est encore concentré et bâti pour une longue garde. Complexe, mûr et extrêmement profond, il fait partie des millésimes mythiques de La Conseillante.

2010 en chiffres:

Assemblage:

80 % merlot & 20 % cabernet franc

Rendement: 39 hl/ha

Alcool: 13.5°

Acidité totale: 3,60 g/L

pH: 3,53

