

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2011



Superficie: 11,8 hectares
Propriétaire: SC des Héritiers Nicolas
Gérants: Dr Bertrand 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 08/09 au 14/09 - cabernet franc 22/09 (manuelles en caquettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 2 à 5 jours, cuvaison de 3 à 4 semaines



Cuvier: Acier inoxydable, entièrement thermo régulé
Elevage: 65 % en barriques neuves de chêne français - 35 % en barriques d'un vin
Durée: 18 mois



Hiver particulièrement frais ; la température moyenne était inférieure à la normale. La pluviométrie s'est avérée déficitaire. Printemps chaud, sec et ensoleillé avec une température moyenne supérieure à la normale. Faibles précipitations qui rendent ce printemps l'un des plus secs depuis ces cinquante dernières années. Eté chaud mais orageux en juin, frais et pluvieux en juillet. Automne exceptionnellement chaud et bien ensoleillé.



Les merlots présentent une belle maturité, avec beaucoup de fruit et des tannins bien intégrés. Le milieu de bouche est bien construit, mais l'ensemble n'est pas extrêmement puissant. Ce style se rapproche du millésime 2004, avec toutefois un peu plus de concentration. Les cabernets francs sont plus simples, aromatiques et charmeurs.



2011 en chiffres:

Assemblage:	Rendement: 42 hl/ha	Acidité totale: 3.53 g/L
82 % merlot & 18 % cabernet franc	Alcool: 13.5°	pH: 3,62