

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2012



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 18/09 au 01/10 - cabernet franc 05/10 & 09/10 (manuelles en caquettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 2 à 5 jours, cuvaison de 3 à 4 semaines



Cuvier: 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Elevage: 65% en barriques neuves de chêne français - 35% en barriques d'un vin
Durée: 18 mois



2012 est une année très clairement favorable à la précocité.
Les terroirs vendangés les premiers ont donnée des vins supérieurs aux plus tardifs.



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.



2012 en chiffres:

Assemblage:

89% merlot & 11% cabernet franc

Rendement: 38.5 hl/ha

Alcool: 14°

Acidité totale: 2,90 g/L

pH: 3,69