

CHATEAU  
LA CONSEILLANTE  
2013



Superficie: 11,8 hectares  
Propriétaire: Famille 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 27/09 au 05/10 - cabernet franc 05/10 & 07/10 (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: 75 % en barriques neuves de chêne français - 25 % en barriques d'un vin  
Durée: 18 mois



2013 est un millésime compliqué de par ses conditions climatologiques difficiles : hiver pluvieux, printemps froid, été chaud et sec.  
La pluie et la chaleur avant et pendant les vendanges n'ont pas facilité la récolte et nous avons dû travailler avec le tri optique pour avoir la meilleure sélection possible. Cependant, les vins sont bons, les fermentations se sont déroulées sans problème, la qualité était homogène.



Tout en douceur, le vin est gourmand sur des notes de framboise. La bouche est jolie, équilibrée, avec une intéressante complexité aromatique et une belle fraîcheur.



2013 en chiffres:

Assemblage:

82 % merlot & 18 % cabernet franc

Rendement: 30 hl/ha

Alcool: 13°

Acidité totale: 3,90 g/L

pH: 3,50