

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2014



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 23/09 au 02/10 - cabernet franc 29/09 & 06/10 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 3 jours, cuvaison de 29 jours



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



L'hiver pluvieux et doux est suivi par un printemps chaud et plutôt sec, induisant une précocité de 2 semaines. Pleine fleur le 26 mai.
L'été frais et peu ensoleillé et la véraison hétérogène. Juillet aura été le plus pluvieux depuis 50 ans (Météo France) et août avec 100mm de pluie justifiant un 2° effeuillage généralisé.
Septembre et octobre sont très beaux et chauds, avec des orages au début puis une période sèche accompagné d'un vent de nord qui concentre les baies.



Millésime élégant, onctueux et équilibré. Le nez est fruité avec des arômes fruits rouges délicats, la bouche est ample et charnue avec des tanins très fins. Les notes d'olives et d'épices caractérisent sa complexité aromatique.

2014 en chiffres:

Assemblage:	Rendement: 38 hl/ha	Acidité totale: 3,60 g/L
78 % merlot & 22 % cabernet franc	Alcool: 13,5°	pH: 3,57

