

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2015



Superficie: 11,8 hectares
Propriétaire: Famille Nicolas
Gérants: Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas
Directeur: Marielle Cazaux



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 21/09 au 02/10 - cabernet franc 01/10 & 07/10 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaison de 4 semaines



Cuvier: 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Elevage: 70 % en barriques neuves de chêne français - 30 % en barriques d'un vin
Durée: 18 mois



Le millésime 2015 commence par un débourrement légèrement retardé, retard compensé très rapidement par un doux mois d'avril.
Puis le beau temps et la sécheresse s'installent et la floraison se déroule parfaitement. L'été est chaud et sec.
L'arrière-saison est très belle ce qui nous permet de vendanger à la carte nos différents terroirs.
Au total, 7 petites journées de vendanges étalées sur 17 jours.



2015 est un millésime exceptionnel. L'équipe de La Conseillante a consacré toute son énergie à la recherche de la sélection la plus fine à la vigne et à un travail de précision au chai. Ces efforts, en symbiose avec l'ADN de La Conseillante offrent précision aromatique, élégance et équilibre.



2015 en chiffres:

Assemblage:	Rendement: 39.5 hl/ha	Acidité totale: 3,35 g/L
80 % merlot & 20 % cabernet franc	Alcool: 14.5°	pH: 3,65