

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
2016



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 22/09 au 13/10 - cabernet franc 12 et 17/10 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 4 jours, cuvaison de 27 jours
5% de la production en vinification intégrale



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



Hiver chaud et printemps très humide avec une forte croissance végétative.
Floraison homogène autour du 6 juin 2016.
Été très chaud et très sec. Quelques périodes caniculaires en juillet.
Les pluies du 1er et du 5 août ont permis de déclencher la véraison.
Été indien sublime avec suffisamment de pluie en septembre mais sans excès, permettant de conserver un état sanitaire parfait.



Le bouquet de La Conseillante 2016 est complexe et précis avec des arômes de fruits rouges, de framboise et de violette. Immédiatement juteux et savoureux, ce vin développe à la dégustation finesse, velouté et fraîcheur. Un juste équilibre accompagné d'une acidité offrant à ce vin un potentiel de garde exceptionnel. D'une très grande intensité aromatique, le 2016 possède une richesse de texture avec des tanins veloutés qui se clôture par une finale longue et délicate. C'est un millésime signature qui s'inscrit comme un des plus grands millésimes de La Conseillante.



2016 en chiffres:

Assemblage:	Rendement: 39.5 hl/ha	Acidité totale: 3,35 g/L
80% merlot & 20% cabernet franc	Alcool: 14°	pH: 3,65