

CHATEAU  
LA CONSEILLANTE  
2018



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 19/09 au 01/10 - cabernet franc 04/10 (manuelles en caquettes)  
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 4 jours, cuvaision 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 - 27 % en barriques d'un vin - 3 % en amphores  
Durée: 18 mois



L'hiver est assez doux avec un printemps humide,. À partir de juillet, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'au mois d'octobre avec un très bel été indien. Cet été extrêmement beau et sec fait la qualité exceptionnelle du millésime.

Les pépins sont particulièrement mûrs et les peaux épaisses et riches en polyphénols donneront des vins très concentrés. C'est un millésime où il faut vendanger à juste maturité et procéder à des extractions douces pour obtenir un grain de tanin poudré.



2018 est incroyablement aromatique sur les fruits bleus et noirs : cassis, myrtilles et mûres, relevés d'une touche florale et d'épices. L'attaque est très charnue et le milieu de bouche est dense, prolongée par une tension et une énergie qui allongent la finale de ce vin. C'est un millésime de chair pulpeuse, aux tanins poudrés rappelant la poudre de cacao.



#### 2018 en chiffres:

Assemblage:

83 % merlot & 17 % cabernet franc

Rendement: 32 hl/ha

Alcool: 14.5°

Acidité totale: 3,3 g/L

pH: 3,65