

# Duo

## DE CONSEILLANTE

### 2012



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 27/09 au 05/10 - cabernet franc 05/10 et 07/10 (manuelles en cagettes)  
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 3 jours, cuvaison de 30 jours



Cuvier: 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées  
Elevage: 65 % en barriques neuves de chêne français - 35 % en barriques d'un vin  
Durée: 18 mois



2012 est une année très clairement favorable à la précocité. Les terroirs vendangés les premiers donneront des vins supérieurs aux plus tardifs. Le plateau de Pomerol a donc été favorisé par rapport à de nombreux autres.



Duo de Conseillante 2012 est tout en douceur et très gourmand. C'est un vin au nez fruité et frais, à la bouche pleine de charme.

#### 2012 en chiffres:

Assemblage:

90 % merlot & 10 % cabernet franc

Rendement: 39 hl/ha

Alcool: 13°

