

Duo

DE CONSEILLANTE

2013



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



2013 est un millésime compliqué de par ses conditions climatologiques difficiles : hiver pluvieux, printemps froid, été chaud et sec.
La pluie et la chaleur avant et pendant les vendanges n'ont pas facilité la récolte et nous avons dû travailler avec le tri optique pour avoir la meilleure sélection possible. Cependant, les vins sont bons, les fermentations se sont déroulées sans problème, la qualité était homogène.



Duo de Conseillante 2013 est tout en douceur et très gourmand. C'est un vin au nez fruité et frais, à la bouche pleine de charme.



2013 en chiffres:

Assemblage:

90 % merlot & 10 % cabernet franc

Rendement: 30 hl/ha

Alcool: 13°