

Duo

DE CONSEILLANTE

2014



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 23/09 au 02/10 - cabernet franc 29/09 et 06/10 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 3 jours, cuvaison de 29 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



Hiver pluvieux et doux. Printemps chaud, plutôt sec, induisant une précocité de 2 semaines.
Été frais et peu ensoleillé. Véraison hétérogène. Juillet aura été le plus pluvieux depuis 50 ans (Météo France) et août avec 100mm de pluie justifiant un 2° effeuillage généralisé.
Septembre et octobre très beaux et chauds, avec des orages au début puis une période sèche avec un vent de nord qui concentre les baies.



Millésime élégant, onctueux. Duo de Conseillante 2014 révèle un nez fruité avec des arômes de fruits rouges délicats. La bouche est ample et charnue avec des tanins très fins.



2014 en chiffres:

Assemblage:

90 % merlot & 10 % cabernet franc

Rendement: 38 hl/ha

Alcool: 13°