

Duo

DE CONSEILLANTE

2015



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 21/09 au 02/10 – Cabernet Franc 01/10 & 07/10 (manuelles en ca-
gettes)
Vinification : Macération pré fermentaire à froid à 7° pendant 4 jours, cuvaision totale de 27
jours en moyenne



Cuvier : 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Elevage : 50% en barriques neuves de chêne français
Durée : 18 mois



Hiver très pluvieux et chaud. Printemps très humide avec une forte croissance végétative. Florai-
son 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.



Ce millésime 2015 s'inscrit comme un des plus grands millésimes jamais produits sur la proprié-
té. Duo de Conseillante 2015 est un vin à la texture suave et onctueuse. Il révèle un nez fruité
avec des arômes de fruits rouges délicats. La bouche est ample et charnue avec des éinins très
fins.

2015 en chiffres:

Assemblage:

88% Merlot & 12% Cabernet Franc

Rendement: 39.5 hl/ha

Alcool: 14.5°

