

Duo

DE CONSEILLANTE

2016



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 22/09 au 13/10 - cabernet franc 12/10 et 17/10 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 4 jours, cuvaison de 27 jours



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



Hiver très pluvieux et chaud. Printemps très humide avec une forte croissance végétative. Floraison 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 2016 s'inscrit comme le plus grand millésime jamais produit sur la propriété. D'une couleur sombre, intense avec une très grande intensité aromatique, le 2016 possède une richesse de texture avec des tanins veloutés qui se clôture par une finale longue et délicate.



2016 en chiffres:

Assemblage:	Rendement: 39 hl/ha	pH: 3,65
80 % merlot & 20 % cabernet franc	Alcool: 14°	