

Duo

DE CONSEILLANTE

2017



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 05/09 au 22/09 - cabernet franc 29/09 (manuelles en caquettes)
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: 16 mois



Hiver froid avec peu de précipitations. Mars historiquement doux. Le débourrement précoce est l'un des marqueurs du millésime.

Dans la nuit du 27 Avril, une vague de gel s'abat sur le vignoble bordelais. Les équipes du château ont anticipé et mis en place un important dispositif de prévention afin de limiter l'impact du gel sur le vignoble : brûlots autour des vignes pour réchauffer l'atmosphère, survol d'un hélicoptère pour brasser l'air.

Journées très chaudes en mai, juillet et août peu pluvieux et assez chauds.



Avec une très grande aromatique et un toucher de tannins soyeux, 2017 s'inscrit comme un très beau millésime classique de la propriété.



2017 en chiffres:

Assemblage:

80 % merlot & 20 % cabernet franc

Rendement: 34 hl/ha

Alcool: 13°

pH: 3,7