

Duo

DE CONSEILLANTE

2018



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 19/09 au 01/10 - cabernet franc 04/10 (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: 14 mois



L'hiver est assez doux avec un printemps humide,. À partir de juillet, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'au mois d'octobre avec un très bel été indien. Cet été extrêmement beau et sec fait la qualité exceptionnelle du millésime.

Les pépins sont particulièrement mûrs et les peaux épaisses et riches en polyphénols donneront des vins très concentrés. C'est un millésime où il faut vendanger à juste maturité et procéder à des extractions douces pour obtenir un grain de tanin poudré.



2018 est un des meilleurs Duo de Conseillante produits par la propriété.

Le millésime apporte une concentration de bouche exceptionnelle, des tanins denses et soyeux et une aromatique fruitée et épicée. La proportion de cabernet franc apporte la tension nécessaire pour un potentiel de garde d'une dizaine d'années.



2018 en chiffres:

Assemblage:

80 % merlot & 20 % cabernet franc

Rendement: 32 hl/ha

Alcool: 14°

pH: 3,8