

Duo

DE CONSEILLANTE

2019



Superficie: 11,8 hectares
Propriétaire: SC des Héritiers 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 17/09 au 20/09 - cabernet franc 30/09 et 07/10 (manuelles en cagettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaison de 4 semaines
5 % de la production en vinification intégrale



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



L'hiver 2019 n'est pas très froid et présente une pluviométrie déficitaire. La douceur des mois de février et de mars, envoie à la vigne le signal de se réveiller plus tôt que d'habitude. Pour protéger le vignoble du gel, l'équipe allume les bougies pendant deux nuits et réussit à préserver les vignes. En juin, la floraison qui se déroule du 3 au 13, est un peu perturbée par les 50 mm de pluie du 4. Entre fin juin et septembre, l'été se caractérise par un merveilleux ensoleillement et une exceptionnelle chaleur. La véraison des merlots se fait rapidement, entre le 3 et le 5 août et les pépins sont mûrs tôt. La maturité phénolique est très bonne. La météo se fait l'alliée de ce millésime et permet à l'équipe de La Conseillante de vendanger sereinement, parcelle par parcelle tout d'abord avec les merlots du 17 au 20 septembre puis les cabernets francs les 30 septembre et 7 octobre.



Avec sa proportion de cabernet franc, Duo de Conseillante 2019 est un vin très aromatique et d'une grande fraîcheur.

Au nez, les arômes de fruits rouges se mêlent à des notes de framboises écrasées, de pivoines et d'épices.

La bouche est soyeuse, crémeuse et tendue offrant un vin séduisant et éclatant.

A boire entre 2022 et 2030.

2019 en chiffres:

Assemblage:

72 % merlot & 28 % cabernet franc

Rendement: 34 hl/ha

Alcool: 14,5°

Acidité totale: 3,15 g/L

pH: 3,63

