

Duo

DE CONSEILLANTE

2020



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 04/09 au 17/09 - Cabernet Franc 21/09 et 30/09 (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: 14 mois



L'hiver 2020 connaît une pluviométrie excédentaire (+ 200 mm) et des températures très douces. La douceur des mois de février et de mars, envoie à la vigne le signal de se réveiller plus tôt que d'habitude. Le débourrement est donc précoce et marqué par un épisode de gel fin mars heureusement sans conséquence. La douceur de début avril et de mai et l'alimentation hydrique favorables au développement de la vigne, va induire une floraison précoce (mi-mai). Après un printemps humide, l'été fut chaud et sec. Nous observons +1 à 1,5°C par rapport aux normales de saison de juillet à septembre. Les vendanges se font alors sous de magnifiques conditions de beau temps et de chaleur.



Le Duo de Conseillante 2020 a une robe très intense. Au premier nez, des arômes de mûres et de cassis font place à quelques notes épicées. La bouche est toute en texture avec des tanins présents mais très soyeux. Ce Duo fait parti des meilleurs produits.



2020 en chiffres:

Assemblage:

90 % merlot & 10 % cabernet franc

Rendement: 32 hl/ha

Alcool: 14.3°

Acidité totale: 3,65 g/L

pH: 3,4

Château La Conseillante
Héritiers Louis Nicolas
Pomerol