

Duo

DE CONSEILLANTE

2021



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 28/09 au 01/10 - Cabernet Franc 6/10 et 12/10 (manuelles en cagettes)
Vinification : Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaison de 4 semaines



Cuvier : 22 cuves béton revêtues époxy, entièrement thermorégulées
Elevage : 50% en barriques neuves de chêne français - 50% en barriques d'un vin
Durée : 14 mois



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. Les précipitations du mois de juin conjuguées au redoux ont demandé à nos équipes une discipline de chaque instant, afin de préserver le bon état sanitaire des vignes. Cette exigence s'est prolongée durant toute la période estivale : si les mois de juillet et août ont été marqués par des baisses de précipitations, ils ont surtout été plus frais que les moyennes décennales. Cet été 2021 aura donc été marqué par un cycle de maturation des raisins pour le moins inhabituel. Comme souvent à Bordeaux, la fin de l'été et le début de l'automne se sont avérés salutaires : le mois de septembre s'est montré moins humide et plus chaud que d'habitude, tandis que le mois d'octobre s'est avéré un peu plus frais mais nettement plus sec que les normales. Ces deux mois, durant lesquels nous avons continué de porter une attention scrupuleuse à la situation sanitaire des vignes, nous ont permis d'accompagner les raisins jusqu'à la vendange dans de très bonnes conditions.



Avec sa proportion de cabernet franc, Duo de Conseillante 2021 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 2024 et 2034.



2021 en chiffres :

Assemblage :

90% merlot & 10% cabernet franc

Rendement : 39 hl/ha

Alcool : 13°

Acidité totale : 3,42 g/L

pH : 3,59