

CHATEAU LA 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 ca-
gettes)
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 5 jours, cuvaision de 27 jours, 7% de la
production en vinification intégrale.



Cuvier: 22 cuves béton revêtues epoxy, entièrement thermorégulées
Elevage: 70% en barriques neuves de chêne français - 27% en barriques d'un vin - 3% en
amphores
Durée: 16 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.



Des arômes de fruits noirs, de cassis; se mêlent à des notes de
pivoines. L'assemblage des lots de Conseillante confère à ce vin un bel équilibre.
Ce 2020 se montre fruité, crémeux et concentré. La texture juteuse est sublimée
par des tanins veloutés, soyeux et élégants. La Conseillante 2020 est un vin éclatant,
plein de promesse pour les décennies à venir.



2020 en chiffres:

Assemblage:	Rendement: 39 hl/ha	Acidité totale: 3,31 g/L
87% merlot & 13% cabernet franc	Alcool: 14°	pH: 3,67