

# Duo

## DE CONSEILLANTE

### 2023



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 07/09, 11/09, 13/09, 18/09 & 20/09- Cabernet Franc 02/10 (manuelles en caquettes)  
Vinification: Macération pré fermentaire à froid de 4 jours, cuvaision 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



Le millésime 2023 a été riche en surprises et en émotions, la patience a été le maître mot de cette année. Malgré les températures légèrement supérieures à la normale, et les précipitations habituelles d'octobre à mars, le cycle de la vigne a été marqué par une croissance spectaculaire. La floraison a été précoce, homogène et explosive, annonçant une récolte généreuse. L'état des vignes est remarquable et la qualité des grappes exceptionnelle, chaque stade phénologique se clôture en semaine avec succès. L'été s'est caractérisé par des températures chaudes et des épisodes pluvieux, favorisant le développement des raisins. En septembre, les températures chaudes ont accéléré les maturités, annonçant des vendanges précoces. La patience a été nécessaire pour observer, goûter et analyser les raisins, ajustant ainsi les dates de récolte pour une maturité optimale. Les vendanges ont débuté le 7 septembre pour les jeunes Merlots et se sont étalées sur trois semaines et demie, avec une attention particulière accordée à chaque parcelle.



Le Duo de Conseillante 2023 a une robe intense. Au premier nez, des arômes de mûres et de cassis font place à quelques notes épicées. La bouche est fraîche, toute en texture avec des tanins présents mais très soyeux. Ce Duo est un parfait équilibre entre classicisme et modernité.



#### 2023 en chiffres:

Assemblage:

80 % merlot & 20 % cabernet franc

Rendement: 43 hl/ha

Alcool: 14°

Acidité totale: 3,13 g/L

pH: 3,6