

FICHE TECHNIQUE - CHATEAU LA CONSEILLANTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Appellation	Pomerol
Superficie	11,8 hectares d'un seul tenant
Production	Entre 45.000 et 55.000 bouteilles
Second Vin	Duo de Conseillante
Propriétaire	SC des Héritiers Nicolas
Gérants	Bertrand Nicolas, Jean-Valmy Nicolas
Directeur	Jean-Michel Laporte
Consultant	Gilles Pauquet
Commercialisation	Par le négoce de la place de Bordeaux

*Membre de l'Union des Grands Crus et de l'Académie du Vin de Bordeaux
Visite sur rendez-vous*

LE VIGNOBLE

Composition du sol	60 % d'argile grise et 40 % de graves sableuses, reposant sur argile rouge (crasse de fer)
Encépagement	80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc
Taille	Guyot simple et guyot double
Densité de plantation	6.000 pieds/ha en moyenne
Rendement	35 à 40 hl/ha
Age moyen des vignes	30 ans

LE VIN

Vendanges	Manuelles, en cagettes aérées de faible capacité
Tri	Manuel et mécanique sur 4 tables
Vinification	Macération pré fermentaire à froid de 3 à 5 jours, cuvaison de 20 à 28 jours
Cuvier	Acier inoxydable, entièrement thermo régulé
Sélection	Pressoir vertical et élevage séparé des vins de presse

L'ÉLEVAGE

Élevage	80 à 100 % en barriques neuves de chêne français
Durée	18 mois
Soutirage	Tous les 3 mois au soufflet
Collage	En barrique, avec 3 à 5 blancs d'œuf frais

Château La Conseillante – 33500 Pomerol – FRANCE
Téléphone : + 33 5 57 51 15 32 – Fax : + 33 5 57 51 42 39
Mail : contact@la-conseillante.com
www.la-conseillante.com