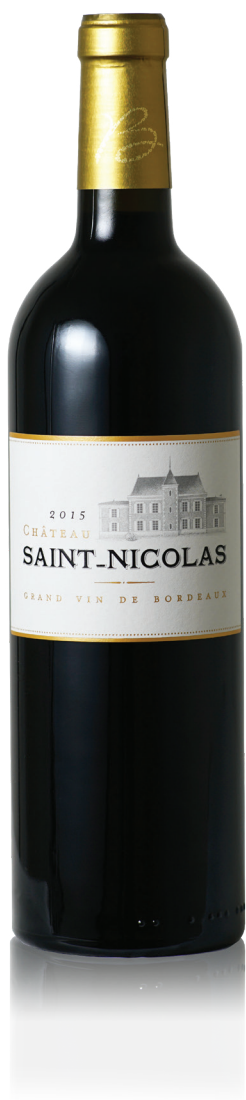


CHÂTEAU SAINT NICOLAS • 2015

A.O.P Cadillac Côtes de Bordeaux

MÉDAILLE D'OR CONCOURS BRUXELLES / 2* GUIDE HACHETTE / NOTE 91 - JAMES SUCKLING



VIGNOBLE

- Cépages : 60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
- Sol : argilo-graveleux
- Superficie du vignoble : 8 ha
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité/ha : 5000 pieds
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : sélection parcelleire, sans soufre de la récolte à la fin de la fermentation malolactique et cuvaision traditionnelle 30 à 45 jours, remontages fractionnés, pigeages
- Élevage : en cuve inox sous bois alternatifs
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 40 000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une robe intense et profonde d'un rouge pourpre.

Le nez est puissant, révélant un cassis intense ainsi qu'une belle note torréfiée et vanillée.

L'attaque est franche et se révèle bien structurée avec des tanins fondus. Les arômes de fruits des bois se mêlent aux notes « grains de café » et vanillées. Une finale « grillée » et « fumée » assure une belle longueur.