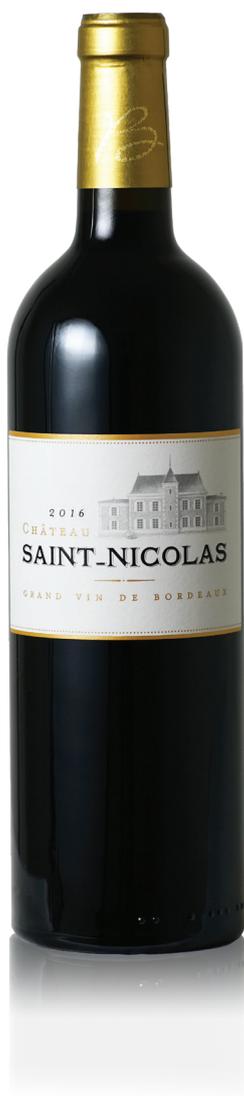


CHÂTEAU SAINT NICOLAS • 2016

A.O.P Cadillac Côtes de Bordeaux

MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS DE PARIS / MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS DE LYON / NOTE 90 - 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 soutenue par un rouge carmin aux légers reflets bruns. Le vin s'exprime sur un nez gourmand où se mêlent des arômes de fraise, de réglisse et de vanille.

L'attaque est franche, nette, le milieu de bouche est supporté par des tanins croquants où l'on retrouve les arômes de groseille et de fraise des bois.

Une finale épicée longue et légèrement boisée.