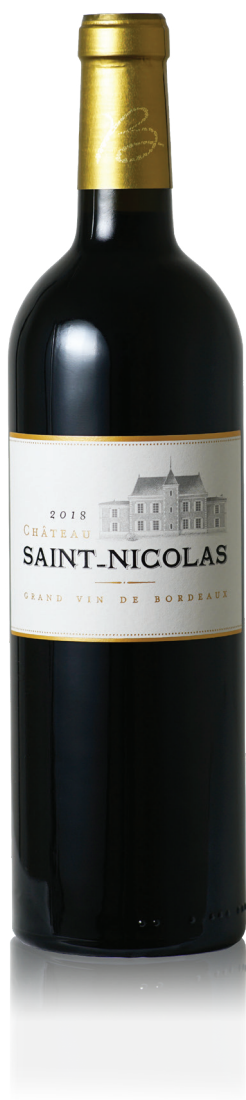




CHÂTEAU SAINT NICOLAS • 2018

A.O.P Cadillac Côtes de Bordeaux

MÉDAILLE D'OR - SAKURA AWARDS / 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 : 35 000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe grenat soutenue.

La synergie des arômes de cerise noire et de mûre accompagnés de fines notes de réglisse et de notes fumées participent à la complexité du nez.

La bouche est équilibrée entre volume et puissance présentant de belles notes de tabac brun en finale.