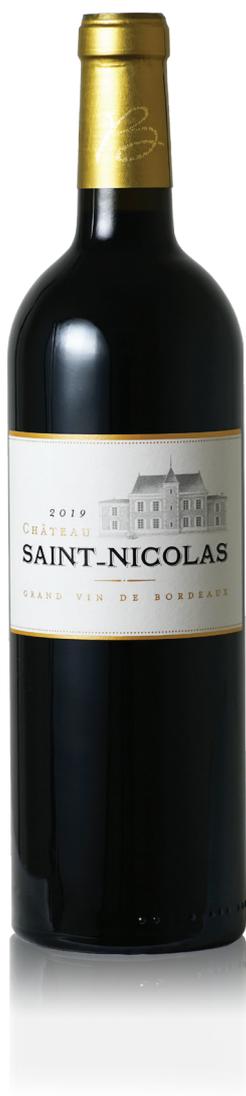


CHÂTEAU SAINT NICOLAS • 2019

A.O.P Cadillac Côtes de Bordeaux

MÉDAILLE D'OR CONCOURS DE BORDEAUX / 2* HACHETTE / 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 : 5 000 pieds
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : sélection parcellaire, sans soufre de la récolte à la fin de la fermentation malolactique et cuvaison 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 : Rouge cerise noire, limpide et brillante.

Nez : Premier nez sur des notes de gelée de groseille, fruits noirs et cèdre. Second nez expressif aux arômes toastés de pain grillé.

Bouche : Attaque franche avec une jolie texture satinée, de la rondeur et des tanins souples. Bel équilibre marqué par les fruits rouges, signe d'une maturité optimale du merlot.