

G R A N D V I N D E B O R D E A U X



CHÂTEAU
LES CONSEILLANS
CÔTES DE BORDEAUX

M I S E N B O U T E I L L E A U C H Â T E A U



HISTOIRE

Les Conseillans couvrent une vingtaine d'hectares de forêts, vignes et champs dans le cœur de l'appellation Côtes de Bordeaux, à quelques kilomètres du village de Saint-Caprais-de-Bordeaux.

En 2011, le château a été acquis par Bruce Jackson, un américain passionné par le vin, et sa femme Irina Krasovskaya. Au cours des trois dernières années, Bruce et Irina, ont restauré le château, rénové le vignoble et complètement modernisé les installations techniques.

VIGNOBLE & MILLESIME

Le millésime 2016, tout comme 2015 a vu un été chaud et sec, apportant des conditions de maturation parfaite pour les raisins. L'automne également sec avec des nuits fraîches a favorisé une expression aromatique variétale très pure. Le vignoble du Château Les Conseillans s'assoit sur un terroir gravelo-argileux et principalement orienté sud. Il est divisé en 14 parcelles distinctes. Nous croyons que le vignoble est le principal contributeur à la qualité et au caractère du vin. En raison de cela, nous sommes très attentifs et soucieux dans nos interventions techniques. Nous avons proscrit le désherbage chimique et utilisons la confusion sexuelle à l'aide de phéromones pour lutter contre certains insectes.

VINIFICATIONS

L'agriculture et la date des vendanges sont essentielles pour la qualité d'un vin. Les vendanges sont faites manuellement, les raisins sont égrappés puis triés avant l'encuvage. Chaque cépage est vinifié séparément dans de petites cuves en ciment. L'extraction alterne le remontage et le « pigeage ». Le vin est élevé pendant plus de 14 mois en fûts de chêne français, et beaucoup d'attention est accordée à l'assemblage pour obtenir le vin le plus représentatif de son «terroir» et de son millésime.

NOTES DE DEGUSTATION

Millésime

2016

Superficie	5Ha81
Appellation	Côtes de Bordeaux
Géologie	Graves sur argile
Encépagement	65% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 8% Malbec 7% Cabernet Franc
Densité	5600 plants/Ha
Moyenne d'âge	35 ans
Cuverie	Ciment
Vendange	Manuelle
Date	oct-16
Elevage	16 mois en barriques (50% neuves)
Rendement	40Hl/Ha
Assemblage	58% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 12% Malbec 10% Cabernet Franc
Mise en Bouteille	juin-18
Production	1200 caisses
Alcool	14.0 %
PH	3.71

