





La Réserve du Pré Carré provient principalement d'une parcelle de Merlot plantée en 1998 et située sur une pente prononcée

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.

MILLESIME & VIGNOBLES

bonne maturité. L'arrière-saison fut également sèche et plutôt chaude.

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.

MILLEUMIE & VIGNOBLES
Le millésime 2019 fut une année sèche avec des conditions perr

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 Pré Carré est élevé en cuve pour préserver le fruit.

Millésime	2019
Superficie	5Ha8

Appellation Côtes de Bordeaux Géologie Graves sur argile 65% Merlot Encépagement

20% Cabernet Sauvignon

8% Malbec

7% Cabernet Franc Densité 5600 plants/Ha

Moyenne d'âge 35 ans

Cuverie Béton Vendange Manuelle Date Octobre 2019 **Elevage** 12 mois en cuve Rendement 45Hl/Ha Assemblage 90% Merlot

10% Cabernet Franc

Mise en Bouteille 03/08/2021 **Production** 6 700 bouteilles

Alcool 14,00% PH 3,2







