



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 & MILLÉSIME

Le millésime 2014 peut être considéré comme classique pour Bordeaux. Une climatologie typique avec une arrière-saison très ensoleillée et sèche qui a permis aux baies de mûrir correctement et lentement. Le vignoble du Chateau 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 (décembre 2015)

Ce vin a une robe grenat intense. Il s'exprime par des arômes de fruits noirs et une fragrance épicée.

L'attaque en bouche est douce avec une texture suave mais puissante à la fois. L'équilibre entre les arômes fruités, épicés s'harmonisent parfaitement avec les arômes issus de son élevage en barriques. Ce vin pourra vieillir et gagnera en complexité et souplesse au fil des années. Garde entre 3 et 5 ans.

Superficie	5Ha34
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	Octobre 2014
Elevage	15 mois en barriques (50% neuves)
Rendement	47Hl/Ha
Assemblage	57% Merlot 23% Cabernet Sauvignon 12% Malbec 8% Cabernet franc
Mise en Bouteille	Avril 2016
Production	820 caisses
Alcool	13.0 %
pH	3.65

