



## 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

<b>Superficie</b>	5Ha81
<b>Appellation</b>	Côtes de Bordeaux
<b>Géologie</b>	Graves sur argile
<b>Encépagement</b>	65% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 8% Malbec 7% Cabernet Franc
<b>Densité</b>	5600 plants/Ha
<b>Moyenne d'âge</b>	35 ans

<b>Cuverie</b>	Ciment
<b>Vendange</b>	Manuelle
<b>Date</b>	oct-16
<b>Elevage</b>	12 mois en cuve
<b>Rendement</b>	47Hl/Ha
<b>Assemblage</b>	94% Merlot 3% Cabernet Sauvignon 3% Malbec

<b>Mise en Bouteille</b>	42644
<b>Production</b>	1600 caisses

<b>Alcool</b>	14,00%
<b>PH</b>	3.69

