

CHÂTEAU LE CONSEILLER 2016

Bordeaux supérieur

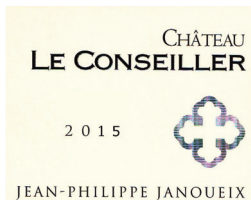
Le Vignoble :

Superficie : 5,5 ha : 100 % Merlot.

Densité de plantation : 4200 à 6500 pieds/ha

L'âge moyen du vignoble est de 40 ans.

Sol argilo-limoneux



Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement.

1 éclaircissage au début de la véraison

1 effeuillage soleil levant uniquement pour le Merlot et

1 effeuillage des 2 côtés pour le Cabernet Franc.

Rendement 2016 : 44 hl/ha

Vendanges : du 5 au 6 octobre 2016

Vinification :

Vinifications traditionnelles en cuves bois ouvertes de 60 hl du Foudrier Joseph François et cuves inox.

Pigeages et remontages manuels 4 fois par jour jusqu'à mi-fermentation puis 2 fois/jour.

Températures des fermentations alcooliques : 28°C maxi

Durée de cuvaison : De 25 à 27 jours.

Descente des vins pour la malo à 26°C dans des fûts préalablement chauffés à la même température.

Fermentation malolactique en barriques neuves pour 45 % de la récolte et le reste en cuves avec staves.

Eleavage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 55 %, Darnajou : 45 %

Eleavage sur lies pendant 4 mois avec batonnage.

Pas de collage. Filtration tangentielle à la mise en bouteilles.

Assemblage final : 100 % Merlot

Degré alcoolique : 14,4°

Production : 30 000 bouteilles

Date de mise en bouteilles : Septembre 2017

CHÂTEAU LE CONSEILLER 2016

Bordeaux supérieur



Vineyard:

Surface: 5,5 ha: 100 % Merlot.

Density of plantation: 4200 to 6500 plants/ha

Average age of the vineyard: 40.

Soil: clayey and alluvial.

Cultural methods:

Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth.

One cluster thinning at the beginning of veraison.

Merlots leaves were thinned out at rising sun side and Cabernet Franc once on both sides.

Yield 2016: 44 hl/ha

Harvest: From October 5th to 6th 2016

Winemaking:

Traditionnal vinification in open wooden vats of 60 hl from Joseph François and stainless steel tanks.

Punching of the caps and pumpings over 4 times a day until mid-fermentation, then twice a day.

Temperature during alcoholic fermentation: 28°C maxi

Vatting period: 25 to 27 days.

Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine: 26°C, for the malolactic fermentation.

Malolactic fermentation in new barrel for 45 % of the crop, the rest in vats with staves.

Ageing:

Coopers: Demptos: 40 %, Darnajou: 40 %, Remond: 20%

Maturing on lees during 3-4 months.

No fining

Final blend: 100 % Merlot

Alcohol by vol.: 14,4°

Production: 30 000 bottles

Bottling period: September 2017