

DRINKS.

Château La Conseillante Pomerol AOC Rouge 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500026
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Pomerol (Bordeaux)
Embouteilleur	Château La Conseillante, SC des Héritiers Nicolas, 130 Rue de Catusseau, 33500 Pomerol, France
Marque	Château La Conseillante
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Bouche: charnu et dense avec des fruits bleus et noirs, du bois de chêne, du chocolat, du tabac, du cuir, des truffes, ainsi que des notes terreuses, épicées et florales. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 83% de Merlot et 17% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remise de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	viandes rouges

Description

Le château La Conseillante est un petit domaine de seulement 12 hectares de vignes dans la région viticole de Pomerol. Ses origines remontent au 18e siècle, lorsque Catherine Conseillan a acquis le domaine et lui a légué son nom actuel. Depuis lors, l'empreinte et la disposition des parcelles sont restées inchangées. En 1871, le château passe aux mains de la famille Nicolas, la cinquième génération à s'occuper du domaine. Les membres de la famille sont soutenus par la directrice générale Marielle Cazaux, le maître de chai Patrick Argutti et l'œnologue consultant Michel Rolland.

Typique pour les assemblages à deux cépages du Château La Conseillante est la forte proportion de merlot, car la majorité du vignoble est également plantée de merlot. Les vignes ont un âge moyen de 35 ans et sont enracinées dans des sols composés d'argile grise et de sable graveleux. Le millésime 2018 a été élevé à 70% en fûts de chêne neufs, 27% en fûts d'un an et 3% en amphores. Il a été mis en bouteille après 18 mois. Le potentiel de stockage est d'environ 30 ans.