



Duo DE CONSEILLANTE 2025

Superficie en production (2025): 10,7 hectares
Propriétaire: Famille Nicolas
Gérants: Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas
Winemaker: Marielle Cazaux

Vignoble & Terroir

Composition du sol: 60% d'argile grise & 40% de graves sableuses
Encépagement: 75% merlot, 20% cabernet franc & 5% cabernet sauvignon
Âge moyen des vignes: 35 ans

Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes:

- Merlot: 28 août - 5 septembre
- Cabernet Franc : 17 septembre

Cuverie

22 cuves béton thermorégulées à revêtement epoxy
5 micro-cuves en béton brut (15 à 25 hl)

Vinifications

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours
Cuvaizon de 28 à 30 jours
5% de la production en vinification intégrale

Élevage

50% en barriques neuves de chêne français
50% en barriques d'un vin
Durée : 15 mois

Climatologie

Le millésime 2025 se caractérise par une climatologie globalement chaude, sèche et précoce. L'hiver, doux et déficitaire en précipitations, a favorisé un débourrement anticipé, suivi d'un printemps clément, sans gel, permettant une floraison rapide et homogène. Le cycle végétatif est resté en avance tout au long de la saison, dans un état sanitaire parfait. L'été, marqué par une forte sécheresse et plusieurs épisodes de chaleur intense, a entraîné un stress hydrique auquel la vigne s'est bien adaptée. Les pluies de fin août ont ensuite joué un rôle déterminant en rééquilibrant les maturités, conduisant à un profil de millésime à la fois solaire, précoce et remarquablement équilibré. Les vendanges, particulièrement précoces, ont débuté dès le 28 août dans d'excellentes conditions, permettant de préserver fraîcheur et équilibre des raisins.

Notes de dégustation

Duo de Conseillante 2025, est un vin d'une grande complexité et très aromatique. Au nez, les arômes de fruits rouges se mêlent à des notes d'iris et d'épices fraîche. On distingue également des notes de violette, typique du terroir de Pomerol. La bouche est soyeuse, crémeuse et fraîche offrant un vin séduisant et d'une belle buvabilité. A boire entre 2027 et 2037.

2025 en chiffres

- Assemblage: 70% Merlot - 30% Cabernet Franc
- Degré alcoolique: 13% vol
- Rendement: 30 hl/ha
- Acidité totale: 3,15
- Production: 4 600 bouteilles
- pH: 3,69
- Mise en bouteille : mai 2027