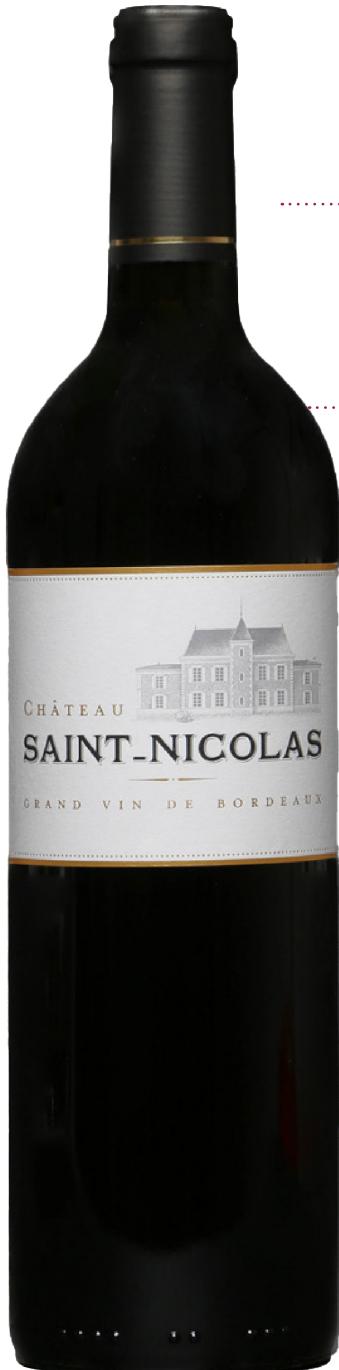


Château Saint Nicolas 2016 •

A.O.P
CADILLAC
CÔTES DE
BORDEAUX



MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS DE PARIS
MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS DE LYON
90 - JAMES SUCKLING
MÉDAILLE DE BRONZE AU CONCOURS DE BORDEAUX



Le Style

Élégant et généreux, il allie profondeur et finesse pour offrir un vin de caractère, reflet d'un terroir d'exception



Vignoble

Cépages : 60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Sol : argilo-graveleux. Age moyen du vignoble : 25 ans. Rendement moyen : 40 hl/ha.

Utilisation de la phytothérapie (prêle, valériane, ortie et reine des prés).



Vinification et élevage

Selection parcellaire. Sans soufre de la récolte à la fin de la fermentation malolactique. Cuvaison traditionnelle 30 à 45 jours. Remontages fractionnés, pigeages.

Élevage en cuves inox sous staves.

Mise en bouteille au Château.

Production de 35 000 bouteilles.



Commentaires de dégustation

La robe est soutenue, d'un rouge carmin aux légers reflets bruns. Le nez est gourmand, mêlant des arômes de fraise, de réglisse et de vanille. La bouche est soyeuse d'une subtile structure. La finale est longue, fruitée et légèrement boisée.

VIGNOBLES
Benito

T: +33 06 88 03 32 93 — M: c.larnaudie@vignoblesbenito.com — www.vignobles-benito.fr

64 route du Vic, 33410
Cardan, France