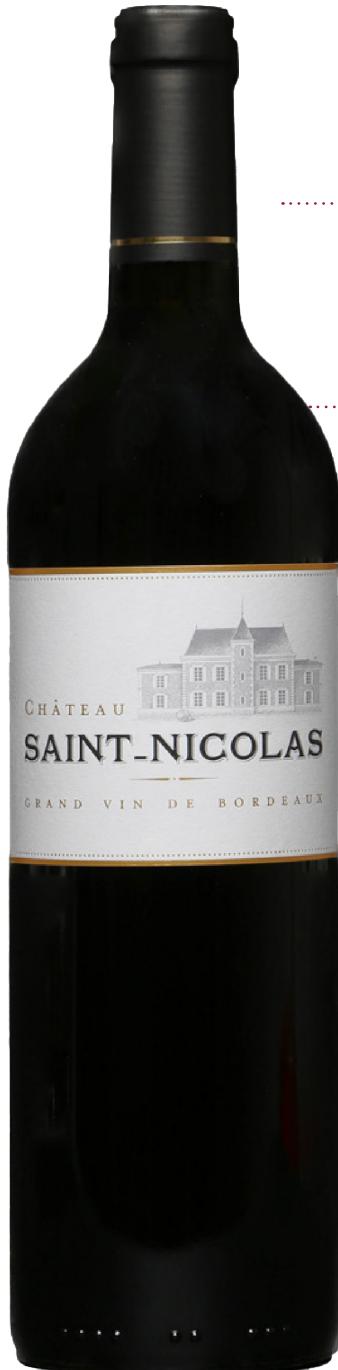


Château Saint Nicolas 2018 •

A.O.P
CADILLAC
CÔTES DE
BORDEAUX



MÉDAILLE D'OR SAKURA AWARDS

90 - JAMES SUCKLING

MÉDAILLE D'ARGENT TERRES DE VINS 2022



Le Style

Élégant et généreux, il allie puissance 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

Sélection 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 d'un grenat soutenu. Le nez se distingue par une belle complexité, mêlant des arômes de cerise noire et myrtille accompagnés de fines notes de réglisse et de moka. En bouche un bel équilibre entre volume et puissance. La finale dévoile de séduisantes notes de tabac brun.

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