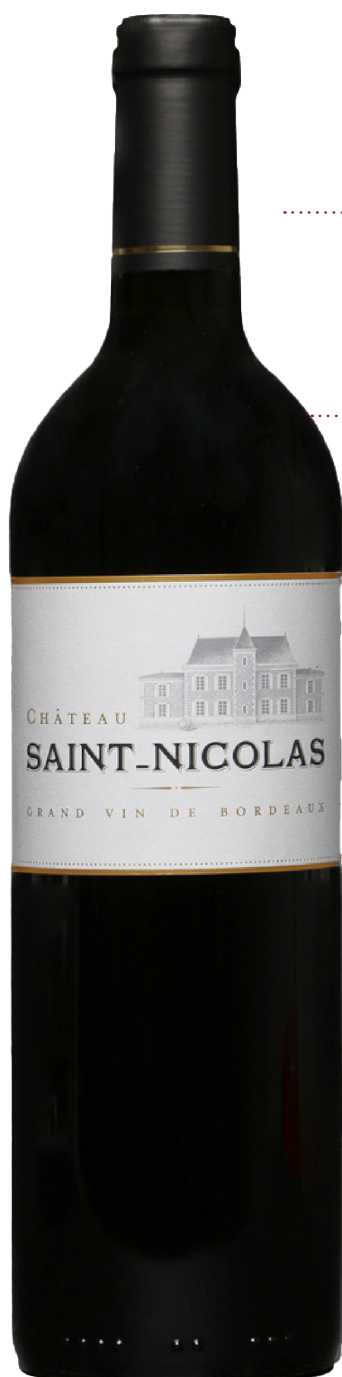


# Château Saint Nicolas 2019 •

A.O.P  
CADILLAC  
CÔTES DE  
BORDEAUX



MÉDAILLE D'OR CONCOURS DE BORDEAUX

GUIDE HACHETTE : \*\* 2 étoiles

90 - JAMES SUCKLING



## 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. Cuvaïson traditionnelle 30 à 45 jours. Remontages fractionnés, pigeages.

Élevage en cuves inox sous staves

Mise en bouteille au Château

Production de 25 000 bouteilles



## Commentaires de dégustation

La robe est limpide et brillante d'un rouge cerise noire. Le nez s'ouvre sur des notes de prune et de cerise associé à d'élégantes touches fumées. La bouche est soyeuse, souple et longue, rappelant des notes de fruits rouges bien mures et de torréfaction. Un bel équilibre, dominé par un merlot d'une maturité optimale.

VIGNOBLES  
*Benito*

64 route du Vic, 33410  
Cardan, France

T: +33 06 88 03 32 93 — M: c.larnaudie@vignoblesbenito.com — [www.vignobles-benito.fr](http://www.vignobles-benito.fr)