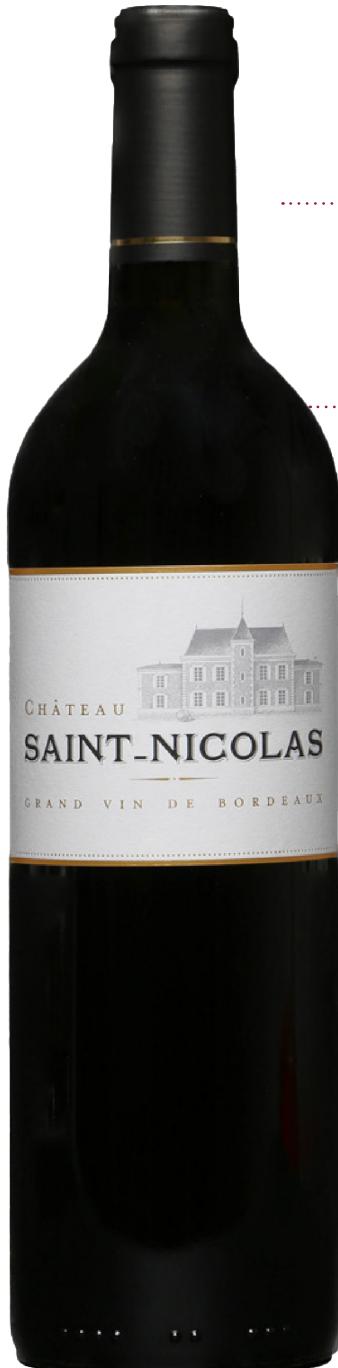


Château Saint Nicolas

2020 •

A.O.P
CADILLAC
CÔTES DE
BORDEAUX



GUIDE HACHETTE : ** 2 ÉTOILES

90 - JAMES SUCKLING

MÉDAILLE D'ARGENT TERRES DE VINS 2024



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 25 000 bouteilles



Commentaires de dégustation

La robe est limpide et brillante d'un rouge Bordeaux. Le nez est marqué par des notes boisées et fruitées. En bouche le vin est souple gourmand et frais. Les arômes de fruits rouges et noirs s'harmonisent avec un boisé élégant et complexe.

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