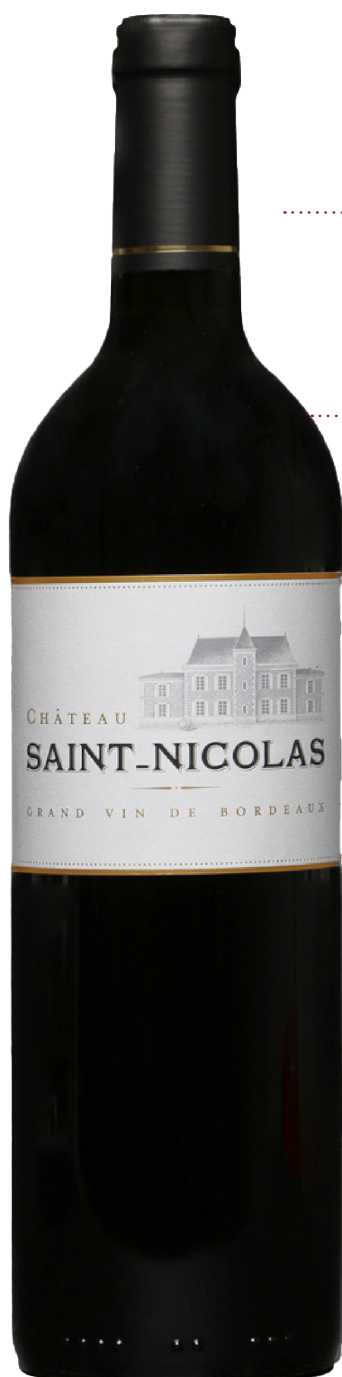


# Château Saint Nicolas 2022 •

A.O.P  
CADILLAC  
CÔTES DE  
BORDEAUX



MÉDAILLE D'ARGENT CGA 2025



## Le Style

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



## Vignoble

Cépages : 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

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 8 500 bouteilles



## Commentaires de dégustation

La robe est rubis chocolaté d'une grande profondeur. Nez fumé, torréfié agrémenté de cassis myrtille et cerise noire. La bouche est ample et suave, le milieu encore juvénile, d'une grande charpente finissant par un fruit chaleureux et envoutant.

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)