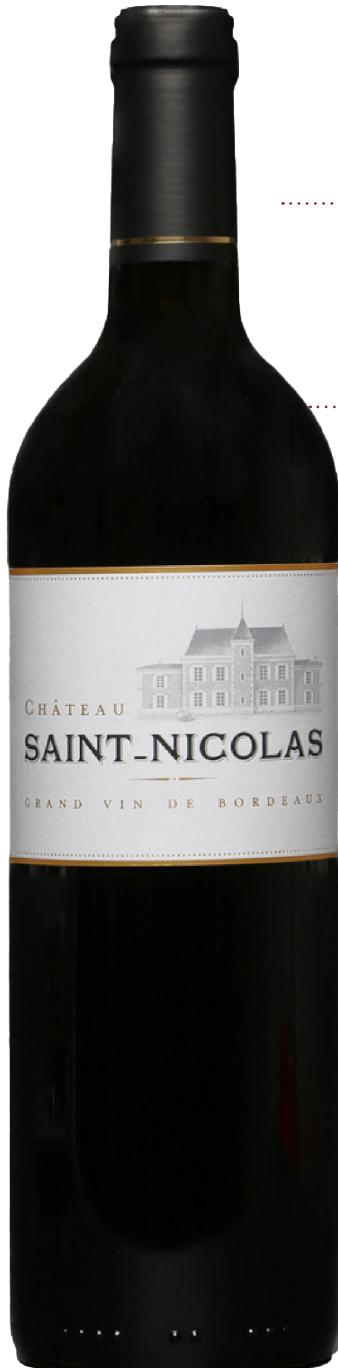


Château Saint Nicolas

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. Cuvaison 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

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

64 route du Vic, 33410
Cardan, France