

CHATEAU NICOT

Entre Deux Mers



SITUATION GEOGRAPHIQUE : Escoussans

SUPERFICIE : 7 hectares.

RENDEMENT : 64 hecto / hectare.

PRODUCTION : environ 60 000 bouteilles.

NATURE DU SOL : argilo – calcaire.

TAILLE : Guyot simple.

ENCEPAGEMENT : 60 % Sauvignon,
30% Sémillon et 10 % Muscadelle.

AGE DES VIGNES : 25 ans.

ELEVAGE : cuves inox.

VINIFICATION : macération pelliculaire pendant 12 heures, stabulation des jus à froid pendant 5 jours, fermentation lente thermo-régulée, élevage sur lie fine et bâtonnage,

MISE EN BOUTEILLE : à la propriété.

HARMONIE DES METS ET DES VINS : Ce vin est très agréable avec les poissons, hors d'oeuvre et charcuteries.

A servir frais, température avoisinant les 10°.

GEOGRAPHICAL LOCATION : Capian

AREA PLANTED : 7 hectares (17 ,30 acres).

YIELD : 64 hectolitres per hectare.

PRODUCTION : approximately 60,000 bottles.

SOIL TYPE : limestone - clay.

PRUNING METHOD : Single Guyot.

GRAPE VARIETY : 60 % Sauvignon,
30% Sémillon et 10 % Muscadelle.

VINE AGE : 25 years.

MATURING : Stainless steel tanks.

VINIFICATION : 12 hour maceration with the skins, 5 day cold tank storage and slow, temperature controlled fermentation. Maturing on fine lees with regular stirring.

BOTTLING : at the property

FOOD RECOMMENDATIONS : ideal with fish, hors d'oeuvre and cold delicatessen meats.
Best served at around 10°C (50°F).