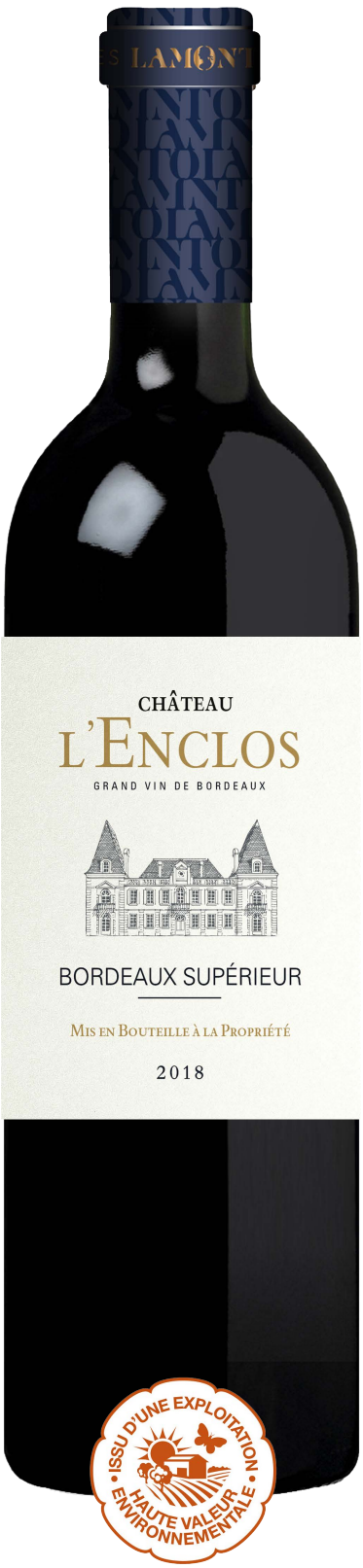
LAMONT

GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU L'ENCLOS

2018

AOC *Bordeaux Supérieur*



Alcohol: 13,5% vol.

Blending

60% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Vineyard

Area: 6 hectares of vineyards.
Soils: Clay-limestone and clay-loamy.
Planting Density: 5,000 vines per hectare.
Average Vine Age: 35 years.

Wine growing

Sustainable farming practices, HVE certification obtained.
Average Yield: 40 hectoliters per hectare.

Wine making

The harvest is carried out using mechanical harvesting. Meticulous parcel-by-parcel vinification takes place in thermoregulated stainless steel tanks. Maceration lasts for 25 days, including a pre-fermentation maceration. The wine is then aged in oak barrels for 9 months.

Tasting notes

An elegant ruby robe with garnet reflections, clear and brilliant. The nose offers a seductive blend of cooked red and black fruits, such as raspberry, Morello cherry, and blackberry, combined with stone fruit notes like prune. Balsamic and spicy nuances emerge later, with a subtle undertone of licorice stick. On the palate, a generous, round, and fleshy attack allows the fruits to fully express themselves. As it evolves, this cuvée gains volume, with delicate substance complemented by refreshing acidity and quality tannins that underscore the finish. The overall experience is harmonious, with a long, fruity and spicy finish, accompanied by a retro-olfactory sensation reminiscent of crème brûlée.

Medals and awards

Gilbert & Gaillard International Challenge 2020 : Gold medal

Bettane + Dessauve Prix Plaisir 2020 : Bronze medal

TEL +33(0)5 57 33 09 68 — VIGNOBLES-LAMONT.COM — CONTACT@LAMONTFINANCIERE.FR

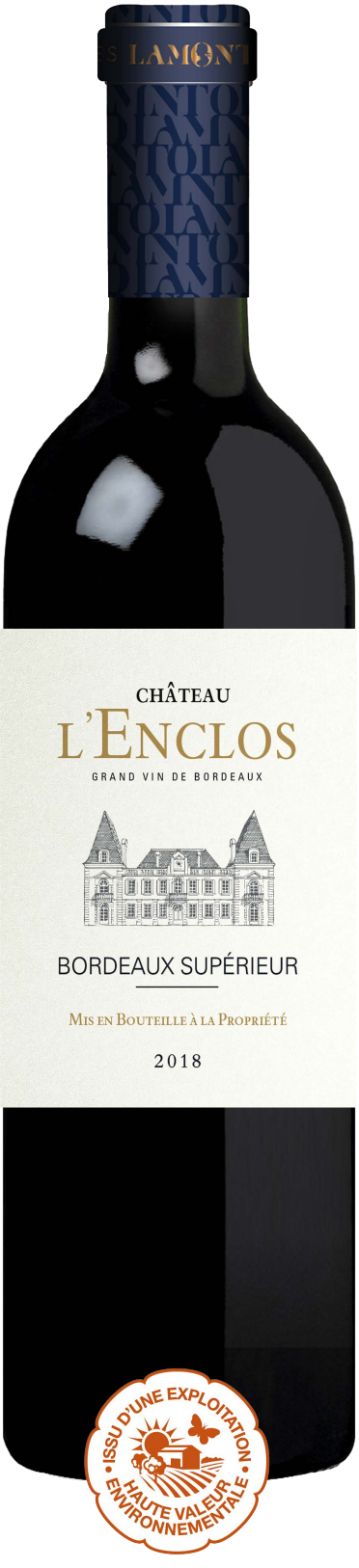
LAMONT

GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU L'ENCLOS

2018

AOC *Bordeaux Supérieur*



Degré d'alcool: 13.5% vol.

Assemblage
60% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Vignoble
Surface : 6 hectares de vignes.
Sols : Argilo-calcaires et argilo-limoneux.
Densite de plantation : 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes : 35 ans.

Viticulture
Culture raisonnée, obtention de la certification HVE.
Rendement moyen : 40 hectolitres par hectare.

Vinification
La récolte s'effectue par des vendanges mécaniques. Une vinification parcellaire est méticuleusement réalisée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées. La cuvaison dure 25 jours, incluant une macération pré-fermentaire. L'élevage du vin est ensuite effectué en fûts de chêne pendant 9 mois.

Notes de dégustation
Robe rubis élégante aux reflets grenat, limpide et brillante. Le nez offre un mélange séduisant de fruits rouges et noirs compotés, tels que la framboise, la griotte et la mûre, associé à des notes de fruits à noyau comme le pruneau. Des nuances balsamiques et épicées émergent ensuite, sur un fond subtilement évoquant le bâton de réglisse. En bouche, une attaque généreuse, ronde et charnue, laissant les fruits s'exprimer pleinement. À mesure qu'il évolue, cette cuvée gagne en volume, avec une matière délicate relevée par une belle fraîcheur et des tanins de qualité qui soulignent la finale. L'ensemble est harmonieux, avec une longue finale fruitée et épicée, accompagnée d'un retour en rétro-olfaction évoquant la crème brûlée.

INTERNATIONAL CHALLENGE 2020 OR GILBERT & GAILLARD

bettane + desseauve prix+plaisir BRONZE 2020

Médailles et récompenses
Gilbert & Gaillard International Challenge 2020 : Médaille d'or
Bettane + Dessauve Prix Plaisir 2020 : Médaille de Bronze

TEL +33(0)5 57 33 09 68 VIGNOBLES-LAMONT.COM CONTACT@LAMONTFINANCIERE.FR