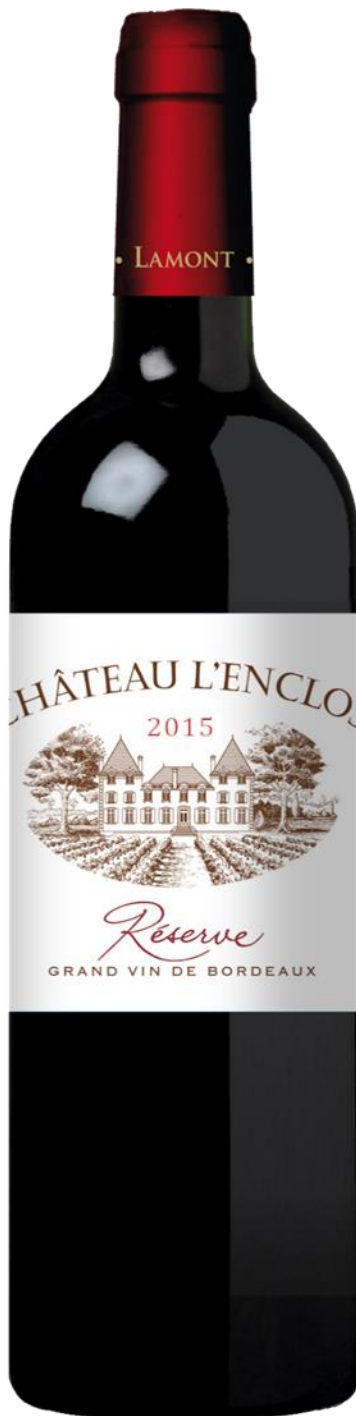


CHÂTEAU L'ENCLOS *RÉSERVE*

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

2015



Degre d'alcool: 14% vol.



Assemblage : 100 % Merlot



Vignoble

Surface: 7hectares de vignes.

Sols: argilo-calcaireet sablo-argileux.

Densite de plantation: 5000 pieds par hectare.

Age moyen des vignes: 30ans.



Viticulture

Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement.

Rendement moyen: 50hectolitres par hectare.



Vinification

Les vendanges sont mecaniques. Il est réalise une vinification séparée des cepages en cuves inox thermoregulees. Cuvaision longue (25 jours), maceration post-fermentaire,fermentation malolactique en cuve. Elevage realise pendant 10 mois sous-bois.



Notes de degustation

D'une robe tres intense d'un rubis profond, cette cuvée presente des arômes de pruneaux mêlés à la cerise noire et aux notes de sous-bois. La signature d'un raisin bien mur. La bouche ample et puissante révéle d'abord une belle sucrosite annoncant des tanins fins et généreux, pour finir sur des notes frakhes et epicees.

Production: 10000 bouteilles.

Garde: 5 à 8 ans.



Médailles et récompenses

*Challenge International du Vin 2018 : Médaille d'or
Blind Tastedfrom Andreas Larsson best sommelier in the world 2017:
89/100*