LAMONT
GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU L'ENCLOS *RÉSERVE* 2016

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

Degré d'alcool : 14% vol.

Assemblage
80% Merlot
20% Cabernet franc

Vignoble
Surface : 7 hectares de vignes.
Sols : argilo-calcaire et sablo-argileux.
Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes : 30 ans.

Viticulture
Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement.
Rendement moyen : 50 hectolitres par hectare.

Vinification
Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves inox thermorégulées. Cuvaison longue (25 jours), macération post-fermentaire, fermentation malolactique en cuve. Elevage réalisé pendant 10 mois sous-bois.

Notes de dégustation
Ce vin est doté d'une robe rouge cerise intense. Il s'exprime par un nez associant des notes de fruits rouges et des notes vanillées. La bouche est franche, souple. La finale montre des tannins serrés, complexes et de belle qualité.

Production : 10 000 bouteilles.
Garde : 5 à 8 ans.

Médailles et récompenses

Sélection du Guide des Vins DVE : 88/100
Concours de Bordeaux 2018 : Médaille d'or
Challenge Prix Plaisir 2018 : Médaille d'argent