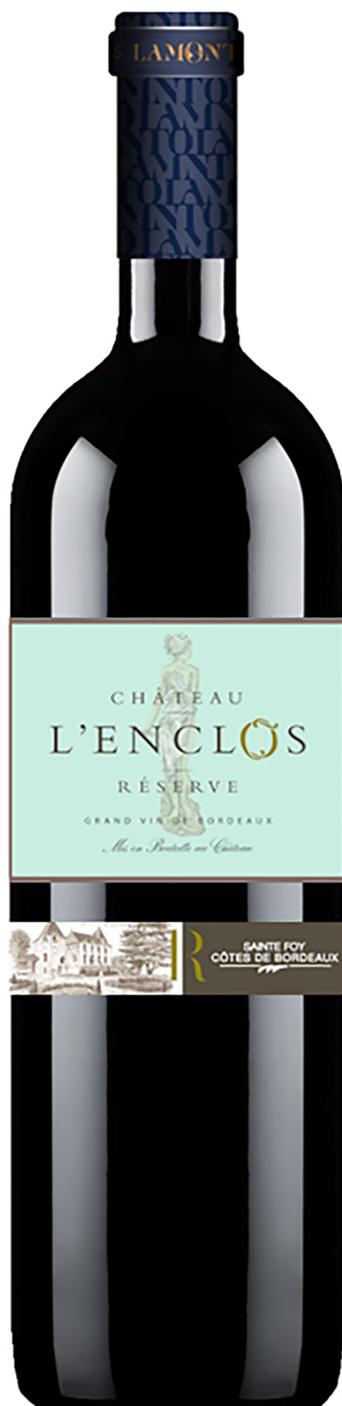


CHÂTEAU L'ENCLOS

RÉSERVE

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

2017



Degré d'alcool : 14% vol.



Assemblage

90% Merlot
10% Cabernet franc



Vignoble

Surface : 7 hectares de vignes.
Sols : argilo-calcaire
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. Cuvaion longue (25 jours), macération pré fermentaire d'une semaine à 8°C, macération post-fermentaire. Elevage réalisé pendant 12 mois sous-bois.



Notes de dégustation

Ce vin présentant une jolie robe rubis aux nuances violettes. Le nez éclatant s'ouvre sur les arômes de fruits frais nuancés par des notes torréfiées apportées par un élevage de 12 mois sous-bois. La bouche confirme, gourmande, à la fois vive et charnue, se prolongeant sur des notes poivrées.

Production : 10 000 bouteilles.

Garde : 5 à 8 ans.



Médailles et récompenses

Women's Wine & Spirits Awards 2021 : Double Gold Medal
Concours General Agricole Paris 2019 : Médaille d'OR
HVE (Haute Valeur Environnementale)