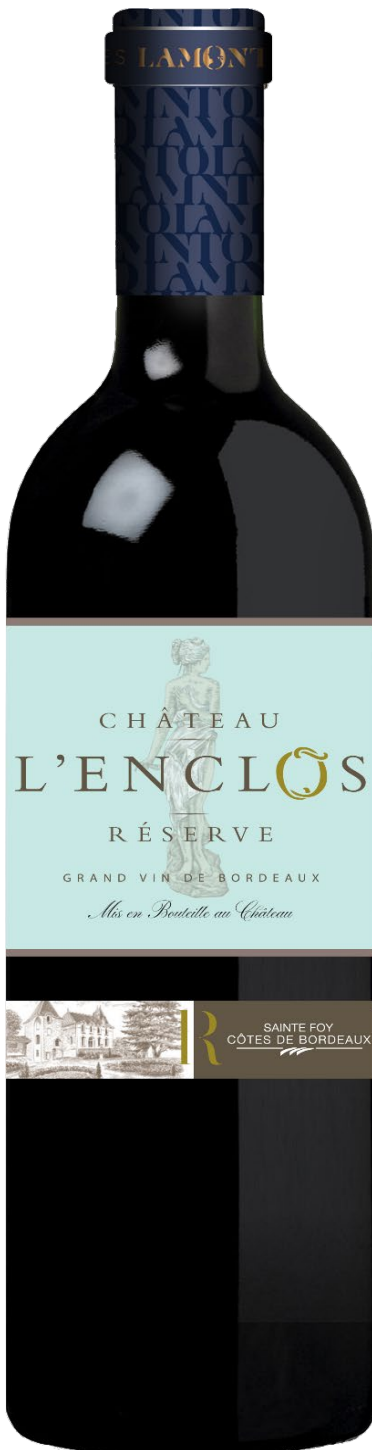


CHÂTEAU L'ENCLOS Réserve

2018

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux



Degré d'alcool: 14% vol.



Assemblage

80% Merlot
20% Cabernet franc



Vignoble

Surface : 7.5 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. Cuvaision longue (25 jours), macération pré fermentaire d'une semaine à 8°C, macération post-fermentaire. Le travail des lies et élevage réalisé pendant 10 mois sous-bois.



Notes de dégustation

Le nez est très agréable, avec des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. L'arôme est complexe, avec des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. Le goût est très agréable, avec des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. La texture est très agréable, avec des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. L'équilibre est très agréable, avec des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. La longueur est très agréable, avec des notes de fruits rouges et de fleurs blanches.

h

Garde: 5 à 8 ans.



Sélection du Guide des Vins DVE : 89/100
Gilbert/Gaillard International Challenge 2020 : Or
HVE (Haute Valeur Environnementale)

