LAMONT
GRANDS VINS DE BORDEAUX

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. Cuvaison 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
Robe rubis encore jeune avec des notes violines, d'une profondeur moyenne, limpide et lumineuse. Le nez est frais, pimpant et fringuant il développe des arômes de fruits très murs (la framboise, la fraise, la cerise) mais aussi quelques parfums de fruits acidulés qui apportent de la fraîcheur ainsi qu'une touche de réglisse. En bouche, on a une entrée de bouche très souple et gourmande avec une expression fruitée séduisante. L'ensemble est convaincant et va encore se lier. Sur la finale, on a une pointe de fermeté et d'une bonne longueur sur des notes fruitées et acidulées.

Production : 40000 Bouteilles
Garde: 5 à 8 ans.

Médailles et récompenses

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