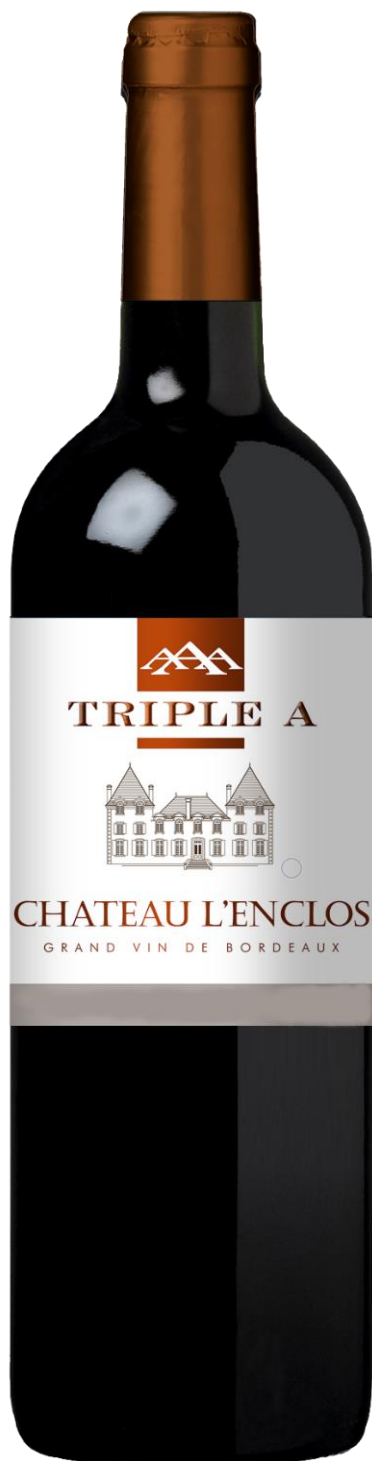


CHÂTEAU L'ENCLOS *Triple A*

2015

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux



Degré d'alcool : 15% vol.



Assemblage

60% Merlot
40% Cabernet franc



Vignoble

Surface : 5 hectares de vignes.
Sols : argilo-calcaires.
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 et parcellaires à maturité optimale. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves inox thermorégulées. Cuvaision longue (35 jours), macération post-fermentaire, brassage des lies, fermentation malolactique en cuve. 100 % du volume élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois. 50% en barriques neuves.



Notes de dégustation

Doté d'une belle robe rouge profond, la complexité de ce vin s'exprime par un nez intense et une typicité aromatique associant des notes de confiture de mûres, de café et d'amandes grillées. La bouche dévoile des tanins racés, dont le caractère bien marqué s'attendrira avec le temps.

Garde : 10 à 15 ans



Médailles et récompenses

Concours de Bruxelles 2017 : Médaille d'Argent
Concours de Mâcon 2017 : Médaille de Bronze
Decanter Asia Wine Awards 2017 : Médaille de Bronze
International Wine Challenge 2018 : Commended

