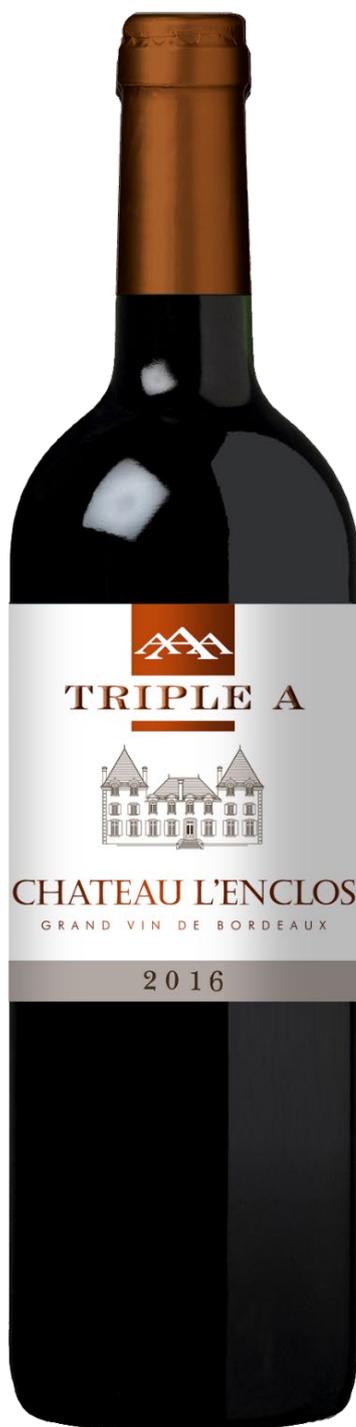


CHÂTEAU L'ENCLOS

TRIPLE A

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

2016



Degré d'alcool : 14,5% vol.



Assemblage

80% Merlot
20% Cabernet franc



Vignoble

Surface : 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 tronconiques thermorégulées. Cuvaision longue (35 jours), macération post-fermentaire, brassage des lies, fermentation malolactique en cuve. Elevage réalisé pendant 12 mois en barriques de chêne français, dont 50% en barriques neuves.



Notes de dégustation

Robe grenat concentrée profonde proche de la cerise noire. Le nez est expressif proche d'un élixir avec des notes de fruits noirs et de liqueur de fruits viennent également des notes de réglisse, de cuir. L'aération s'enrichit de notes boisées, fumées avec presque une dimension minérale mais aussi des fragrances de cerise « mon cherry ». Jolie bouche concentrée et sur les baies noires prêtes à exploser, voluptueuse et savoureuse avec ces notes de liqueur de fruits. A l'évolution, on a un vin doux, onctueux avec une chair envahissante et une charpente tannique fondue. L'ensemble est riche, avec une longue finale.



Médailles et récompenses

Mundus Vini 2019 - Médaille d'argent
Concours International de Lyon 2019 - Médaille d'argent
International Wine Challenge 2018 - Commended
Guide Hachette des Vins 2019 - 1 étoile