

CHÂTEAU L'ENCLOS

Blanc Sec

2019

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

Degré d'alcool : 13% vol.

Assemblage



80 % Sémillon
20 % Sauvignon

Vignoble



Surface : 2 hectares de vignes.
Sols : argilo limoneux
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 : 60 hectolitres par hectare.

Vinification

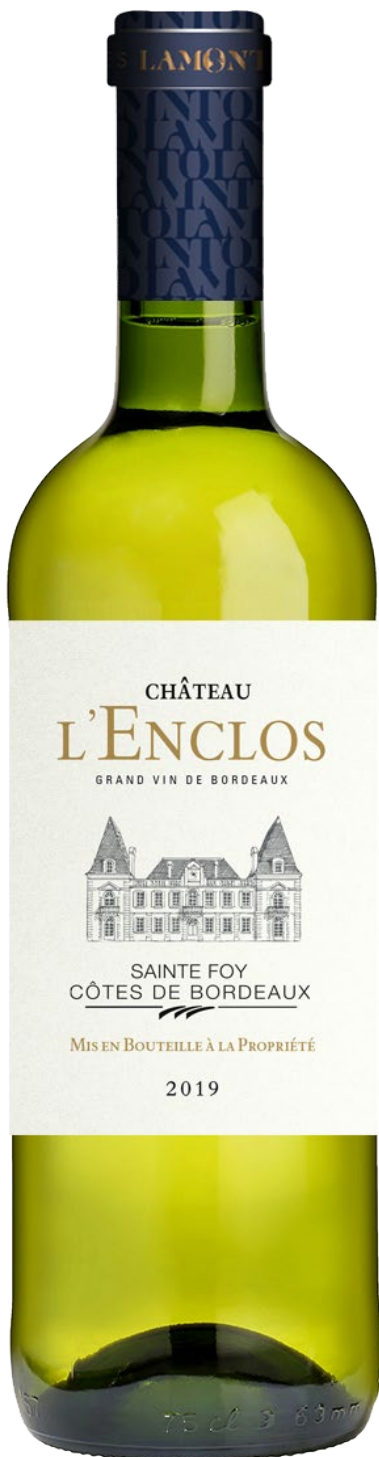


Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une macération pelliculaire à froid et sous neige carbonique, puis un pressurage pneumatique. Débourage à froid pendant 24 heures. Vinification et élevage en cuve inox.

Notes de dégustation



Robe jaune pâle, aux reflets verts, limpide et brillante, un bel aspect. Le nez est encore assez réservé, il développe des parfums de fruits à chair blanche (la pomme) mais aussi des notes fleuries (les fleurs blanches) sur un fond citronné. En bouche c'est un vin franc et direct, avec une attaque nerveuse qui restitue des parfums citronnés et acidulés qui donnent à cette cuvée une certaine nervosité. L'ensemble est équilibré, sans grande complexité, mais ce vin à d'autres qualités, il éveille les papilles et est rafraîchissant, finale d'une longueur honnête, vivifiante, sur les agrumes.



Médailles et récompenses

HVE (Haute Valeur Environnementale)
Guide Hachette des Vins 2021 - 1 étoile
Guide D.V.E 85/100