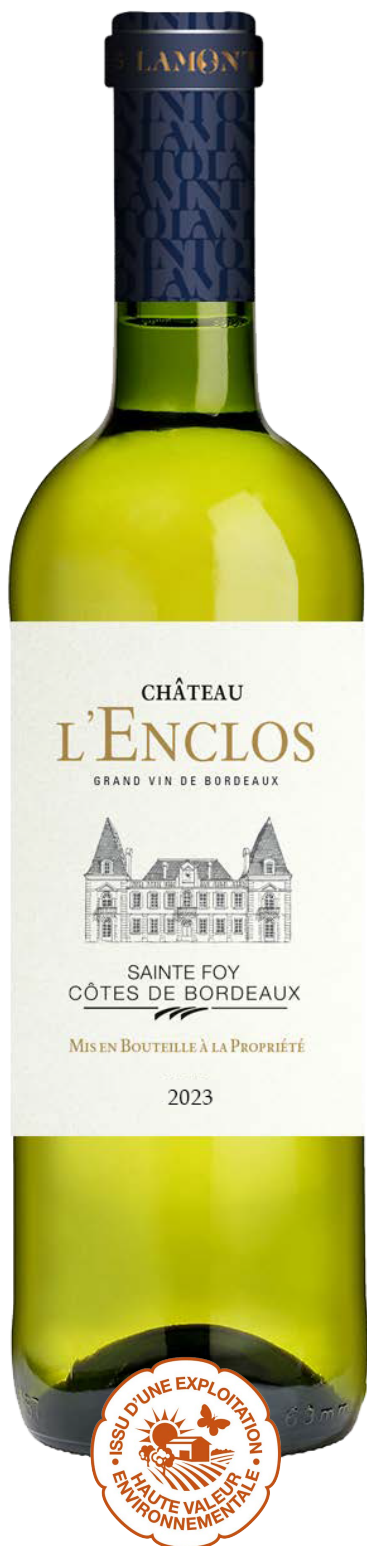


CHÂTEAU L'ENCLOS

Dry white wine

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

2023



Alcohol: 13% vol.



Blending

90 % Sémillon
10 % Sauvignon



Vineyard

Area: 1.5 hectares of vineyards.
Soils: Clay-loamy.
Planting Density: 5 000 vines per hectare.
Average Vine Age: 30 years.



Wine growing

Sustainable farming practices, HVE certification obtained.
Average Yield: 40 hectoliters per hectare.



Wine making

The harvest is mechanically carried out, with a parcel-based harvest by grape variety at optimal maturity. This is followed by cold maceration with a carbon dioxide snow atmosphere, and then pneumatic pressing. The must is then cold settled for 24 hours, and both vinification and aging take place in stainless steel tanks, complemented by an 8-month oak barrel aging.



Tasting notes

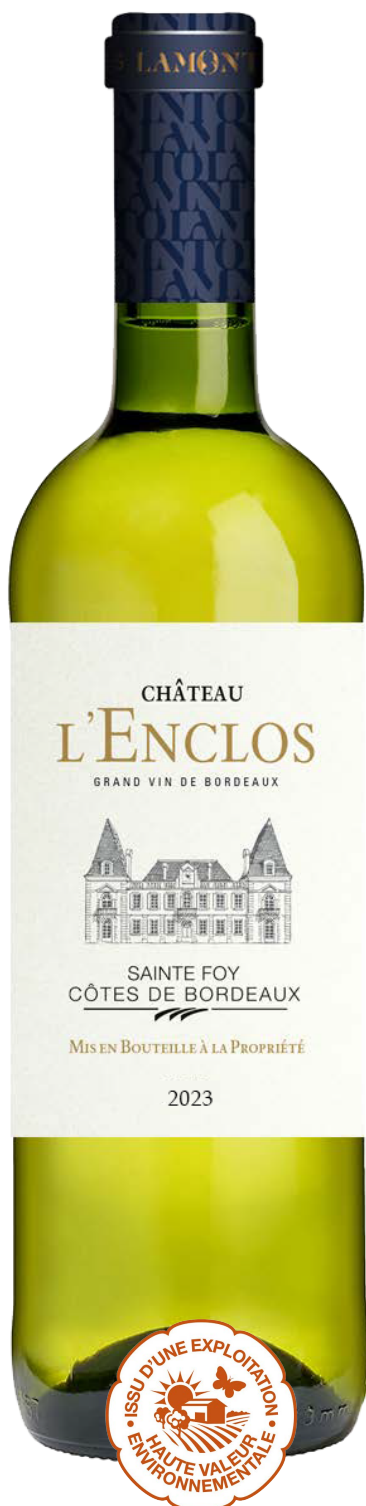
A beautiful robe with pale, brilliant nuances. On the nose, the expression is lively with notes of fresh fruits, particularly pear and citrus, intertwining harmoniously with brioche accents, adding a delicate and complex dimension. In the mouth, the texture reveals itself as rich, providing an enveloping sensory experience. The balance is remarkable, marrying the vivacity of the fruits with a subtle roundness, creating a gustatory harmony. The persistence in the mouth is marked by a lovely length, emphasizing the quality and intensity. The finish is decidedly indulgent. The overall tasting reflects a balanced, expressive, and captivating wine.

CHÂTEAU L'ENCLOS

Blanc Sec

2023

AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux



Degré d'alcool : 13% vol.



Assemblage

90 % Sémillon
10 % Sauvignon

Vignoble

Surface : 1.5 hectares de vignes.
Sols : Argilo-limoneux.
Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes : 30 ans.

Viticulture

Culture raisonnée, obtention de la certification HVE.
Rendement moyen : 40 hectolitres par hectare.

Vinification

Les vendanges sont réalisées mécaniquement, avec une récolte parcellaire par cépage, à maturité optimale. Celles-ci sont suivies d'une macération pelliculaire à froid et sous atmosphère de neige carbonique, puis d'un pressurage pneumatique. Le moût est ensuite débourbé à froid pendant 24 heures, et la vinification ainsi que l'élevage ont lieu en cuves en acier inoxydable, complétés par un élevage sous bois de 8 mois.



Notes de dégustation

Une jolie robe aux nuances pâles, brillantes. Au nez, l'expression est vive avec des notes de fruits frais, notamment de poire et d'agrumes, qui s'entrelacent harmonieusement avec des accents briochés, ajoutant une dimension délicate et complexe. En bouche, la texture se révèle grasse, offrant une expérience sensorielle enveloppante. L'équilibre est remarquable, mariant la vivacité des fruits avec une subtile rondeur, créant une harmonie gustative. La persistance en bouche est marquée par une jolie longueur, soulignant la qualité et l'intensité. La finale est résolument gourmande. L'ensemble de cette dégustation reflète un vin équilibré, expressif et séduisant.