

CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2011

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Gilles Pauquet



LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 9 hectares

SOLS: Sol de graves sablonneuses sur un sous-sol argileux contenant de la crasse de fer.

SITUATION: Sur le coteau ouest du célèbre plateau de Pomerol, s'étendant sur trois terrasses de l'appellation.

VOISINAGE: Clos René et Château Le Pin

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

Microvinification : en barriques et cuvons bois

CUVES: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités

TEMPS DE CUVASON: 30 à 35 jours

ELEVAGE: 14 à 18 mois

BARRIQUE: 40 % neuves et 60 % barriques d'un an

LE VIN:

CEPAGES: 85% Merlot, 12% Cabernet Franc et 3% Malbec

PRODUCTION: 2 900 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Robe rubis aux reflets pourpres

NEZ: Senteurs florales, fruits rouges confits, nuances de torréfaction et cacao.

BOUCHE: ample et soyeuse révèle des tanins savoureux. La finale fraîche et persistante dévoile des notes légèrement toastées et des arômes de myrtille et réglisse. Une finale puissante qui allie des tanins charnus à des arômes vanillés provenant de l'élevage en barriques.

NOTES DANS LA PRESSE :

92-94/100 JJ Buckley

15,5/20 Bettane & Desseauve - 15,5/20 Gault & Millau

89- 90/100 Neal Martin - 87-90/100 Wine Spectator

14/20 Vinum - 91/100 The Wine Patriot

DWWA : Médaille de Bronze

CHATEAU L'ENCLOS
20, rue du Grand Moulinet
33500 Pomerol

Contact : Château Fonplegade-33330 Saint-Emilion
Tel : +33.557.744.311 Fax : +33.557.744.467
Web: www.fonplegade.f