

CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2012

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 9 hectares

SOLS: Sol de graves sablonneuses sur un sous-sol argileux contenant de 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 CUIVAISON: 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: Rubis à la teinte brillante

NEZ: Fruits rouges, jolie note florale de lilas et de cacao

BOUCHE: Attaque fraîche, milieu équilibré. Vin de grande élégance.

NOTES DANS LA PRESSE :

James SUCKLING : 90-91/100

Robert PARKER : 89-91/100

Neal MARTIN: 90-92/100

