

CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2013

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 la crasse de fer.

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

VOISINAGE: Châteaux Le Pin, Clinet, Clos René

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

Microvinification : en barriques et cuvons bois

CUVES: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités

TEMPS DE CUVAISON: 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: 1500 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis clair

NEZ: Fruits rouges frais, fraises des bois, baies de cassis. Des notes de vanille et de cacao accompagnent ce nez gourmand

BOUCHE: attaque fraîche, belle tension avec une jolie sucrosité. un vin tout en équilibre, dans un pur style Pomerol.

NOTES et RECOMPENSES:

James SUCKLING : 90/100 – VINUM : 16/20

GAULT & MILLAU : 15/20 - TASTED EP : 86.5/100

Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2016

Commended Decanter WWA 2016



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.fr