

# CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2014

## LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

---

## LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE EN CONVERSION BIOLOGIQUE DEPUIS 2014

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: Château Le Pin, Château Clinet et Clos René

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 31 ans

---

## LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

DATES DE VENDANGES: du 28 Septembre au 8 octobre 2014

MICROVINIFICATION: 20% en barriques ovoïdales et cuvons bois

CUVES: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités

TEMPS DE CUIVAISON: 30 à 35 jours

ELEVAGE: 16 mois

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

---

## LE VIN:

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

PRODUCTION: 2000 caisses

---

## NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis

NEZ: Panier de fruits rouges, cacao, note de bois frais et de tabac blond.

BOUCHE: Attaque fraîche, milieu de bouche tout en équilibre. La finale est juteuse et réveille la sensation de noyau de cerise.

---

## NOTES EN PRIMEUR :

Antonio Galloni : 89-92/100

Neal Martin : 89-91/100

James Suckling : 89-90/100

