

# CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2016

## LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

---

## LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE EN CONVERSION BIOLOGIQUE

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, Clos René

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans

---

## LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 21 septembre au 6 octobre 2016

Microvinification : 20 % en barriques de 500 et 400L et cuvons bois

CUVES: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités

TEMPS DE CUVAISON: 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 profond

NEZ: Des notes de cerises, de framboises accompagnées de notes florales de lilas et d'un boisé fondu.

BOUCHE: Une structure dense avec des tannins soyeux.

---

