

LE PETIT ENCLOS POMEROL 2011



LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Gilles Pauquet

LE VIGNOBLE:

(Second Vin du Château l'Enclos)

SUPERFICIE: 9 hectares

SOLS: Graves sablonneuses sur un sous-sol argileux contenant des traces 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:

CUVES: En ciment thermorégulées

TEMPS DE CUVAISON: 30 jours

ELEVAGE: 14 à 16 mois

BARRIQUES: 40 % neuves and 60 % barriques d'un an – Chêne français

LE VIN:

CEPAGES: 100% Merlot

PRODUCTION: 700 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Robe d'un rouge rubis assez soutenu

NEZ : Arômes de cassis et de griotte fraîche, notes vanillées et toastées.

BOUCHE: Fraiche, fine et admirablement équilibré. La finale est précise.