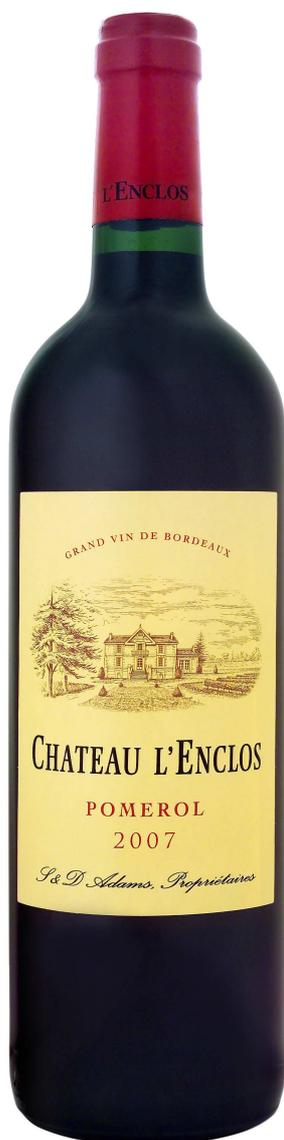


CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2007



LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Gilles Pauquet

LE VIGNOBLE:

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: Cuves béton thermorégulées

TEMPS DE CUIVISON: 30 à 35 jours

ELEVAGE: 12 à 16 mois

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

LE VIN:

CEPAGES: 79% Merlot, 19% Cabernet Franc et 2% Malbec

PRODUCTION: 3 500 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis limpide et brillant

NEZ: Le nez se précise désormais sur des notes de cassis et de groseille

BOUCHE: Le boisé se fond peu à peu pour laisser place à une attaque plus fraîche plus classique avec des tanins plus souples.

NOTES DANS LA PRESSE:

GAULT & MILLAU: 14/20
