

# CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2008

---



---

#### 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: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités

TEMPS DE CUVAISON: 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: 2 500 caisses

---

#### NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Couleur d'un rouge rubis soutenue

NEZ: Le nez est épicé avec une pointe de vanille, réglissée avec un bois frais et discret. Le cassis et la cerise se font de plus en plus présents au fil du vieillissement.

BOUCHE: L'attaque est fraîche et franche d'un bon équilibre. Les tanins sont fondus et suave. Le final est soigné avec un retour olfactif sur de la griotte fraîche.

---

#### NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 88/100

JAMES SUCKLING: 88/100

BETTANE & DESSAUVE: 15,5/20

GAULT & MILLAU : 16,5/20

DECANTER COMMENDED

GUIDE HACHETTE 2012

---