

CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2010

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Gilles Pauquet



LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 9 hectares

SOLS: Sol de 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:

Microvinification : en barriques et cuvons bois

CUVES: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités

TEMPS DE CUVAISON: 30 à 35 jours

ELEVAGE: 12 à 16 mois

BARRIQUE: 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: Noir violine profond

NEZ: Les arômes de framboise et de cassis emplissent le nez.

BOUCHE: Une structure tannique impressionnante, sans austérité et une finale très longue et fraîche caractérise et signe ce sublime millésime 2010.

NOTES DANS LA PRESSE:

BETTANE & DESSAUVE: 14/20

NEAL MARTIN: 90-92/100

JEFFE LEVE: 87-89/100

JJ BUCKLEY: 91-93/100

RVF : GREAT SUCCESS

Decanter : Commended

Médaille d'ARGENT au IWSC

RVF : 14.5/20
