

CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2015

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 : 31 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 21 septembre au 6 octobre 2015

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: 2500 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis profond nuancé de touches violines

NEZ: Fruits noirs, moka, vanille, notes de tabac blond et florales.

BOUCHE: Ample avec une belle attaque, milieu de bouche onctueux aux tannins crémeux, finale fraîche.

NOTES EP:

James Suckling : 93-94/100 – Jeff Leve : 90-92/100
Neal Martin: 89-91/100 - Tasted 100% Blind: 92/100
René Gabriel : 17/20 – Jean-Marc Quarin: 15/20

