



Château L'Enclos « Triple A »



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Sainte-Foy Côtes de Bordeaux | Bordeaux



Cépages

Merlot (60%), Cabernet Franc (40%)



Producteur

Vignobles Lamont à Pineuilh (33220)



Commentaire

Construit au 17^{ème} siècle, le Château L'Enclos est certainement l'un des plus beaux de son appellation, représentatif de la richesse et de l'élégance du patrimoine historique et culturel de la région. Le bâtiment a été édifié au centre de la propriété, entouré de 7 hectares se trouvent autour du château et 16 autres sur les coteaux et hauteurs environnantes, sur des sols issus de calcaires lacustres de Castillon, durs, magnésiens, avec des argiles de très bonne qualité et des passages riches en fer oxydé. La topographie de l'ensemble est bien marquée avec un bon drainage de l'eau. Ces sols chauds et bien assainis permettent une grande richesse aromatique des vins et une vendange de qualité. Le vignoble est conduit de façon raisonnée à orientation culture biologique. Triple A, le vin le plus célèbre du domaine, renvoie aux notes attribuées dans le monde de la finance, clin d'œil au métier du précédent propriétaire qui créa cette marque et la déposa à l'INPI. Les trois A signifient Assemblage, Authentique, Ad'hoc. Elevage réalisé en barriques de chêne français, dont 50% en barriques neuves.



Dégustation

Robe très foncée, grenat soutenu, très intense. Nez intense et très élégant, développant une complexité aromatique de qualité (fumée, toffee...) révélant la puissance du fruit. Attaque gourmande en bouche, d'une belle sucrosité, évoluant sur une amplitude tannique équilibrée et puissante, marquée par sa dynamique et son caractère tactile original. La finale s'étire sur la longueur avec un retour plein de fruits.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2014