ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Pomerol Château Enclos Haut Mazeyres

ROU281

Historique

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Château Enclos Haut Mazeyres
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot
Appellation	Pomerol	**Conservation**	jusqu'à 15 ans
Service	16 et 17°C		

Description

Oeil Robe pourpre d'une grande brillance

Nez Le vin révèle des arômes de cerise, chêne ou fumé et parfois aussi des arômes de tabac et de cerise noire.

Bouche Ce vin présente une attaque franche et gourmande. Les arômes de fruits rouges frais sont mis en valeur par les sensations épicées venues du bois d'élevage. On ressent des arômes de fruits et d'épices.

Accord mets/vin Gibier, veau, dinde rôtie, tagliatelles aux champignons et foie gras

Commentaires

Âge des vignes: 40 à 50 ans
Vendanges manuelles
Sol: grave, argile, crasse de fer
Densité: 5500 pieds/HA
Rendement moyen: Entre 30 et 45 Hecto / Hectare

La vinification du vin château Enclos Haut Mazeyres s'effectue pendant de longues semaines dans le chai dans des cuves en inox et en béton afin d'extraire le maximum du travail effectué à la vigne pendant de nombreux mois.

Toutes les cuves sont thermo régulées pour pouvoir maitriser un maximum les températures et affiner le vin lors des vinifications. Pour ce vin les fermentations malolactiques sont effectuées en barriques.

18 mois en barriques (70% en 300l et 30% en 400l) avant d'être mis en bouteille.

Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale

Développement durable.

En une ligne