



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Pomerol Château Enclos Haut Mazeyres

ROU281

Historique

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Château Enclos Haut Mazeyres
Région vinicole	Bordeaux	Cépage(s)	100% 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 maîtriser 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

En une ligne