



## L'Enclos du Château de Saint-Pey Saint-Émilion Grand Cru Millésime 2011

### **Assemblage**

Merlot 90 %

Cabernet Franc 8 %

Cabernet Sauvignon 2 %

### **Fiche Technique**

Surface A.O.C. 17 hectares

Géologie sol sableux et argilo-sableux

Encépagement 85% Merlot – 10% Cabernet Franc – 5% Cabernet Sauvignon

Densité de plantation 6 666 pieds / ha et 5 555 pieds / ha

Taille Guyot bordelaise

Travail du sol mécanique par labour

Rendement 40 hl/ha

Vendange mécanique et tri optique

Vinification petites cuves bétons et inox thermo-régulées

Cuvaison 4 semaines - 28 à 30° C

Elevage cuve

Durée d'élevage 10-12 mois

### **Dégustation**

Belle robe rubis aux reflets violines.

Nez intense aux senteurs de brioche et d'amande grillée. A l'aération, les fruits rouges comme la framboise et la groseille font leur apparition.

L'attaque en bouche est douce et onctueuse et des tanins ronds et gourmands structurent cette jolie bouteille.

Une finale longue et savoureuse accompagne agréablement le palais