

L'enclos doux

AOC GAILLAC DOUX



L'enclos doux 2009

Ces vins vinifiés et élevés en barriques reflètent la profondeur du terroir de L'enclos. Mêlant puissance et finesse, ils s'adressent aux grands moments de dégustation...

- *Cépage* : Loin de l'œil ou Len de l'elh
vignes plantées en 1992 à 4000 pieds/ha sur un coteau argilo-calcaire orienté sud-est.
- *travaux en vert* :
 - ébourgeonnage de printemps : l'élimination des rameaux excédentaires permet de garder le nombre de grappes désiré et d'aérer la végétation dès le mois de Mai.
 - effeuillage du côté soleil levant et éclaircissage début Juillet.
 - effeuillage mi-septembre côté soleil couchant.
- *rendement* : 10hl/ha, récolté en deux tris successifs durant le mois d'Octobre, en sélectionnant les grains pourris nobles.
- *vinification* : débouillage, fermentation en barriques puis élevage en barriques jusqu' au mois De Septembre.
Equilibre : 14 %vol. et 160 g/l de sucres résiduels soit 24 degrés potentiels à la récolte. Mise en bouteilles le 10.09.2010 900 bouteilles 50 cl.
- *dégustation* : robe dorée à reflets verts, nez riche et complexe de fruits sur mûris et confits (abricot, coing, mangue) avec des notes grillées. Attaque liquoreuse et onctueuse bien équilibrée par l'alcool et surtout par l'intensité aromatique qui lui confère une finale fraîche et sans lourdeur, soutenue par une légère amertume.
- *accord* : apéritif, foie gras mi cuit, dessert au chocolat,...
- *maturité* : 2012 et avant 2025...

-Nicolas LEBRUN , vigneron artisan à Rabastens-