

## L'enclos sec 2010

### L'enclos sec

### AOC GAILLAC BLANC



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* : Sauvignon 60 % et Loin de l'œil : 40 %  
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 début Juillet.

- *rendement* : 35 hl/ha, récolté le 14 septembre 2010.

- *vinification* :

débourbage 24 h à froid, fermentation en barriques puis élevage sur lies avec batonnage (remise en suspension des lies) 3 mois en barriques.

- *Mise en bouteilles* : 24 Février 2011 ; 2800 bouteilles.

- *dégustation* :

Nez fruité (pêche, poire fraîche) et floral, s'ouvrant sur des parfums d'infusion de fleurs de sureau et d'épices. Attaque vive, bouche ample, évoluant sur un joli gras lui conférant de l'élégance.

« Ce vin frappe en finale par sa grande fraîcheur, une acidité vivifiante qui tient la finale sur des saveurs minérales »

- *Maturité* : 2015 et avant 2020 servir à 11 °c

- *accord* : saint jacques, poissons en sauces, terrines, viandes blanches

-Nicolas LEBRUN , vigneron artisan à Rabastens-