

CLOS L'ENVEGE 2003

« Cuvée Henry IV »



2003 est un millésime où le sucre se retrouve, juste retour de cet été caniculaire. La très belle réussite de ce millésime est essentiellement dûe à notre terroir de coteaux. Nous avons noté un très bon équilibre sucrosité/ fraîcheur.

Situation :

Terres lourdes argilo-calcaires des coteaux de Monbazillac. Exposition plein-Sud.

Cépages :

Sémillon, Muscadelle, Sauvignon.

Vendanges :

Manuelles par tries - 4 tries successives.

Vinification et Elevage :

Pressurage très doux par pressoir hydraulique vertical. Fermentation et élevage en barriques neuves de chêne français durant 18 mois.

Note de dégustation :

C'est un vin à la robe couleur or soutenue, presque ambre. Le nez est dans un premier temps relativement discret puis évolue vers la complexité. Il se caractérise par beaucoup de finesse.

Il présente des arômes relativement confits (abricot, agrumes et même ananas) qui sont relevés par une fraîcheur mentholée.

En bouche le vin est riche et gras, mais sa particularité est une finale très fraîche mêlée à une pointe d'acidité.

Un bel équilibre dans son ensemble et un vin discret à ce jour (mais demain,.....)