

Vins fins du Château l'Enclos

Tarifs TTC en €
Emballage carton,

Désignation		1 bllé 75cl	6 bllés	12 bllés
<i>RM : Réserve de la Marquise</i>				
<i>Class. : Classique</i>				
Ste Foy Bdx Rouge				
"La Belle Cuvée"	2000	11	66	132
"Ch. l'Enclos" RM	2001	8	48	96
"Ch. l'Enclos" Class.	2002	7	42	84
"Ch. l'Enclos" RM	2002	8,50	51	102
"Ch. l'Enclos" Class.	2003	7	42	84
"Ch. l'Enclos" RM	2003	9	54	108
"Ch. l'Enclos" Class.	2004	7	42	84
"Ch. l'Enclos" RM	2004	9	54	108
"Triple A"	2004	11,50	69	138
Ste Foy Bdx Blanc sec				
"Ch. l'Enclos" Class.	2004	5,50	33	66
"Ch. l'Enclos" Class.	2005	6	36	72
"Triple A"	2005	10	60	120

Prix valable jusqu'au 30 Novembre 2007 dans la limite des stocks disponibles

E-mail : chateaulenclos@yahoo.fr

Tel/Fax : 05 57 46 55 97 – 06 09 69 83 07 E. BONNEVILLE

05 57 46 55 95 – 06 81 41 45 37 S.CAMBY

Pour toute information, commande spéciale, étiquettes spécifiques ou marquage avec logo, Sandrine Camby se tient à votre disposition.

CARTE DE COMMANDE

Nom : Prénom :

Adresse :

Adresse de livraison :

Tél. : Fax :

E-mail :

Ste Foy Bdx Rouge

"La Belle Cuvée"	2000	X	=
"Ch. l'Enclos" RM	2001	X	=
"Ch. l'Enclos" Class.	2002	X	=
"Ch. l'Enclos" RM	2002	X	=
"Ch. l'Enclos" Class.	2003	X	=
"Ch. l'Enclos" RM	2003	X	=
"Ch. l'Enclos" Class.	2004	X	=
"Ch. l'Enclos" RM	2004	X	=
"Triple A"	2004	X	=

Ste Foy Bdx Blanc Sec

"Ch. l'Enclos Class.	2004	X	=
"Ch. l'Enclos Class.	2005	X	=
"Triple A"	2005	X	=

TOTAL TTC =

Règlement par chèque à la commande à l'ordre de, et à adresser à:

SCEA CHÂTEAU L'ENCLOS

3 route de Bergerac

33 220 PINEUILH - Sainte FOY La Grande



Du vignoble au vin

Un superbe terroir:

Le vignoble du Château l'Enclos compte 24 hectares, majoritairement situés en coteaux. Les sols sont variés, issus pour bonne part de calcaires lacustres de Castillon, durs, magnésiens, avec des argiles de très bonne qualité et des passages riches en fer oxydé. La topographie de l'ensemble est bien marquée avec un bon drainage de l'eau. Ce terroir va non seulement initier une grande richesse aromatique des vins, mais aussi permettre d'assurer une vendange de qualité quels que soient les aléas du millésime. Pour les vignes rouges, les cépages sont classiques du Bordelais, composés de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc. Elles sont âgées de 15 à 25 ans. Les vignes blanches sont, elles, composées de Sauvignon, de Sémillon et de Muscadelle et âgées de plus de 30 ans.

Une bonne équipe, de bons conseils pour un travail en profondeur:

Les rendements à l'hectare sont fortement réduits entre 35 et 40 hl par hectare, en particulier par un ébourgeonnage drastique et un enherbement des rangs. Le vignoble est conduit de façon raisonnée à orientation culture biologique. Les vendanges sont menées pour partie manuellement avec tri sur table, pour la sélection des meilleurs raisins. La vinification « sur-mesure » s'effectue dans des cuves à fermentation inox, avec des cuves tronconiques, en thermorégulation. L'élevage du vin se termine en barriques de chêne français et dure entre 12 et 16 mois selon les nécessités des millésimes.

L'équipe du Château l'Enclos se fait conseiller par Stéphane Derenoncourt. Ensemble nous portons toute notre attention et nos efforts au service de cette vigne, afin d'exprimer au mieux les spécificités de notre grand terroir et de proposer des vins de garde ronds, souples et d'une grande finesse. Château l'Enclos veut être la démonstration que l'on peut faire de belles choses, avec surtout beaucoup de passion...

POUR NOUS RENDRE VISITE:

Se rendre à la [gare de Ste Foy La Grande](#) (à 1 300m du Château):

- [Prendre la rue de la Gare](#) en longeant la ligne de chemin de fer à main droite et Gare à main droite

- [Tout droit](#): petite rue de la glacière (ne pas prendre le passage à niveau)

2 panneaux châ. L'ENCLOS indiquent la direction

- Puis sur la gauche, prendre le chemin vers le Château

Prendre rendez-vous auprès de Sandrine CAMBY 06 81 41 45 37



Château l'Enclos, A.O.C Sainte-Foy Bordeaux

Un beau château du bordelais:

Le château est bâti au centre de la propriété et date du XVIIe et XVIIIe. Il est composé d'un corps central flanqué de deux grandes tours, le tout sur de superbes caves voûtées.

Face à la vigne, au Sud, l'orangerie est adossée au chai. L'aile Est du château s'ouvre sur une terrasse et un parc entièrement redessiné et planté de plusieurs centaines d'arbres et arbustes sélectionnés avec grands soins.

Au Nord, la cour d'honneur s'ouvre sur une grande allée de tilleuls et de platanes, bordée de parcelles de merlots et de cabernets.

Sur l'Ouest, la cuverie et le chai à barriques sont logés dans un corps de bâtiment construit au XVIIIe, et placés perpendiculairement au château.

Château l'Enclos

3 route de Bergerac

33220 Pineuilh - Tél/Fax : 05 57 46 55 95

www.chateaulenclos.fr - e-mail : chateaulenclos@yahoo.fr