



CHÂTEAU ENCLOS HAUT-MAZEYRES

PRODUIT

Le Château Enclos Haut-Mazeyres 2019 se présente comme une expression raffinée de Pomerol, riche mais équilibrée.

Ce millésime apporte une belle concentration aromatique, avec un fruit intense sans sur-maturité.

La structure tannique est ferme mais déjà bien arrondie, l'élevage (boisé léger) apporte finesse et profondeur sans masquer le caractère du terroir.

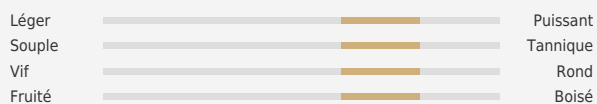
Note de dégustation :

- Nez : fruits noirs sauvages (mûre, myrtille), touches de sous-bois, terre humide, légère note de truffe et d'épices douces, vanille subtile liée à l'élevage en barrique.
- Bouche : attaque veloutée, chair généreuse, fruit mûr mais frais. Les tannins sont fins, bien intégrés, la texture est soyeuse. Une acidité juste sous-jacente apporte de l'équilibre et une belle tension.

Ce vin confidentiel de Pomerol exprime toute la finesse et la gourmandise du merlot, dans un style raffiné, harmonieux et séducteur.

Il est donc parfait pour les amateurs qui recherchent sophistication, potentiel de garde, tout en restant accessible dès maintenant après carafage.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	3L
Degré d'alcool	13,5%



Potentiel de garde

15 ans

Cépages

Merlot