

# ENCLOS TOURMALINE Pomerol



Enclos Tourmaline est situé au point culminant du célèbre plateau de la plus petite appellation du vignoble Bordelais : Pomerol. La propriété a été acquise par Peter Kwok et son fils Howard en 2012. Le premier millésime produira un peu moins de 1 000 bouteilles.

Enclos Tourmaline est élaboré uniquement lors des grands millésimes, ainsi aucune bouteille ne fut produite en 2013.

A l'image de la Tourmaline, pierre précieuse aux multiples couleurs et nuances (rose, rouge, jaune, brun, vert, bleu, violet, noir, incolore ou même polychrome), notre domaine fait écho à une multiplicité de terroirs d'excellence à Pomerol.

Ce cru est issu de trois parcelles d'exception : trois terroirs différents mais complémentaires.

Le soin apporté à la vigne ne se refléchet plus à la parcelle mais au pied, en effet chaque grappe bénéficie au quotidien d'une attention particulière.

Le chai, rénové en 2016 et au coeur des plus Grands Crus de l'appellation, nous offre une vue incroyable sur ce plateau magique de Pomerol.

## DÉGUSTATION

D'une couleur dense, ce millésime charme par la diversité de sa palette aromatique : de la subtilité des notes florales à la gourmandise des fruits tels que la cerise rouge et la mûre, le nez est à la fois puissant et raffiné.

La bouche construite autour de tannins très fins, montre un très bel équilibre entre crémeux et tension, entre profondeur et vitalité, la finale est longue et précise.

## ENCLOS TOURMALINE 2023 - INFORMATIONS

<b>SUPERFICIE</b>	1,2 hectare
<b>ASSEMBLAGE</b>	90% Merlot - 10% Cabernet Franc
<b>SOLS</b>	Argile bleue et graves

### VINIFICATION

Les raisins récoltés sont minutieusement triés les uns après les autres et sont acheminés directement en barriques pour une vinification intégrale de la totalité de la récolte. Les barriques neuves ou d'un vin utilisées pour les fermentations sont assemblées à partir de douelles de chêne français des forêts de Tronçais et de Jupilles séchés 48 mois et légèrement toastés par une chauffe douce.

Une fois entonnés, les raisins font une macération pré-fermentaire à froid. Après quelques jours les fermentations débutent. La gestion optimale des températures (de 10 à 30 °C) permet de faciliter l'extraction et la cinétique fermentaire. Durant la fermentation alcoolique, les pigeages et la rotation des barriques réalisées plusieurs fois dans la journée sont nos seuls actions pour une extraction précise, lente et douce.

**ELEVAGE** 100% barriques neuves pendant 15 mois

**PRODUCTION** 4 200 bouteilles

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 14,5%

