L'ENCLOS -ROUGE-
VIN DE FRANCE

MONTESQUIOU

- **Sol:**

terroir argilo-silicieux à galets.

- **Cépages:**

Vignes de 1956 complantées de Tannat, Cabernet Franc et Manseng noir. L'assemblage est complété par des essais de vinifications de variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium. Ces cépages sont des croisements naturels issus de la recherche Française et allemande adaptés au Terroir du piémont Pyrénéen.

- **Culture:**

Les plus prometteuses ont été plantées en Altitude dans un Enclos situé au point culminant du Quartier Haut Ucha de Monein.

- **Vinification:**

La macération à basse température pendant 72 heures permet d'extraire la couleur et les tanins sans excès,

- **Elevage:**

Elevage en cuve inox jusqu'au printemps,

- **Dégustation:**

Ces caractéristiques font de ce vin une gourmandise à boire sur le croquant de sa jeunesse. Cet assemblage inédit étonne par sa fraîcheur, ses arômes subtils de fruits rouges et la douceur de ses tanins.

- **Gastronomie:**

L'enclos se présente comme un Idéal compagnon des beaux jours, à associer sur vos grillades, pique-nique et soirée entre amis .