

CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2012

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18,5 hectares

SOLS: Plateau calcaire et terrasses argilo-calcaire

SITUATION: Châteaux Canon La Gaffelière, Angéhus, Bel Air Monange, Canon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 5 au 14 octobre 2012

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUVAISON: 35 à 40 jours

ELEVAGE: 20 mois

BARRIQUES: 85% neuves, 15% cuves ovoïdales en ciment

LE VIN:

VIN EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 3500 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis foncé aux reflets violette

NEZ: explosif, complexe, sur des arômes de fruits rouges, myrtilles, framboises noires et cerises

BOUCHE: ronde, à la texture soyeuse, et d'une belle fraîcheur. L'agréable sensation de fruité persiste sur le palais. La finale se prolonge dans une longueur crayeuse

NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 93+/100 - NEAL MARTIN 90-92/100 - VINUM 15/20
GAULT & MILLAU 17/20 - BETTANE & DESSEAUVÉ 17-18/20 - RVF : 15/20
WINE SPECTATOR : 90/100 - JAMES SUCKLING : 92/100
IWC : Médaille d'Or - DWWA : Médaille d'Or

