

# CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2013

## LES ACTEURS:

---

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

---

## LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE CERTIFIE BIO EN 2013 PAR ECOCERT

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 27 septembre au 3 octobre 2013

CUVES: **Barriques de vinification ovoïdales 400l** (innovation 2013 du Château Fonplegade)

TEMPS DE CUVAISON: 35 jours

ELEVAGE: 20 mois

BARRIQUES: 80% neuves, 20% cuves ovoïdales en ciment

---

## LE VIN:

VIN CERTIFIE BIO PAR ECOCERT

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 1250 caisses

---

## NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Ce 2013 présente une robe rubis foncée d'une incroyable profondeur.

NEZ: Arômes de fruits rouges, pétales de roses, notes légèrement vanillées dues à un boisé très fin.

BOUCHE: attaque fraîche avec une grande tension, le milieu de bouche fait place à des tannins ronds, soyeux, crémeux. Fin de bouche très longue à l'acidité saline, crayeuse.

---

## NOTES DANS LA PRESSE

JAMES SUCKLING: 91/100 - WINE SPECTATOR: 90/100  
NEAL MARTIN EP: 89-91/100 - ROBERT PARKER EP: 87-89/100  
RVF EP: 16.5-17/20 BETTANE & DESSEAUVÉ EP : 16.5/20  
IWC 2016 : MEDAILLE DE BRONZE - Decanter : SILVER MEDAL  
Gilbert&Gaillard : MEDAILLE D'OR

---

