

CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2014

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE CERTIFIE BIO EN 2014 PAR ECOCERT

SUPERFICIE: 18,5 hectares

DENSITE DE PLANTATION: 7000 à 8500 pieds/ha

SOLS: Plateau calcaire et terrasse argilo-calcaire

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

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 30 septembre au 7 octobre 2014

CUVES: tronconiques en bois et 25% de microvinification ovoïdales 400l

TEMPS DE CUIVISON: 35 jours

ELEVAGE: 20 mois

BARRIQUES: 60% neuves, 25% d'un vin, 15% cuves ovoïdales.

LE VIN:

VIN EN CERTIFICATION BIO PAR ECOCERT

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 3500 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis profond aux nuances violines

NEZ: cassis, myrtille, violette suivie de notes de cacao et tabac frais

BOUCHE: attaque fraîche, ample, bouche grasse et ronde, finale très longue, saline et minérale.

NOTES DANS LA PRESSE:

GAULT&MILLAU : 15-16/20 (EP) - VINUM : 16/20 (EP)

Bernard BURTSCHY: 16.5/20 – BETTANE & DESSEAUVE: 14.5-15.5/20

Antonio GALLONI: 90-93/100 – Neal MARTIN: 89-91/100

WINE SPECTATOR: 89-92/100

