

FLEUR DE FONPLEGADE ROSE BORDEAUX ROSE 2012



PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams
Consultant: Michel Rolland

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE: 2 hectares

SOL: Argilo calcaire

SITUATION: Chateau L'Arrosée, Canon La Gaffelière, Chateau Angelus

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Sélection d'une parcelle de Cabernet Sauvignon

Cuves en ciment thermo-régulées

LE VIN

CEPAGE: 100 % Cabernet Sauvignon

PRODUCTION: 170 caisses

NOTES DE DEGUSTATION

COULEUR: Robe rose très pale

NEZ: Des notes de fruits rouges, fraises des bois et framboises

EN BOUCHE: Belle attaque, charnue, avec une entière fraîcheur. Finissant sur une belle longueur, légère et acidulée; laissant au palais un goût de griotte fraîche.
