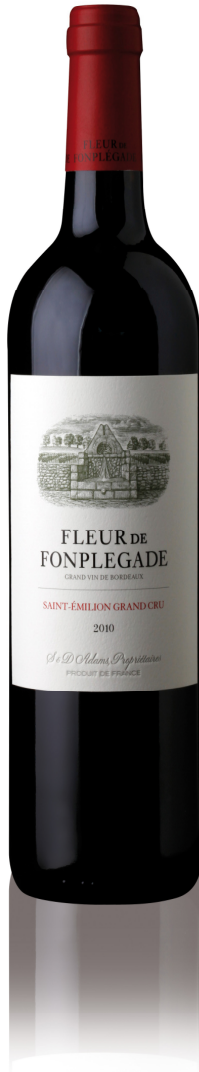


FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2010



LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18 hectares

SOLS: Plateau calcaire et pieds de côte argilo-calcaire

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

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUIVISON: 20 jours

ELEVAGE: 13 à 15 mois

BARRIQUES: 100 % barrique d'un an

LE VIN:

CEPAGES: 95% Merlot et 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 1 900 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Incroyable couleur violet foncé, voir noire

NEZ: Bouquet de fruits rouges intenses présentant déjà une belle rondeur.

BOUCHE: Bouche ample et généreuse soutenue par une belle acidité et une longueur en bouche remarquable.
