FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2012



PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18,5 hectares

SOLS: Plateau, terrasse calcaire et pieds de côte argilo-calcaire

SITUATION: Chateaux Canon La Gaffelière, Angélus, 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: 25 jours

ELEVAGE: 16 mois

BARRIQUES: 100 % barrique d'un an

LE VIN:

VIN EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 1 900 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis profond.

NEZ: Bouquet fruits rouges frais.

BOUCHE: Bouche ample belle attaque soutenue par l'acidité noble du

terroir calcaire. Remarquable tension minérale

NOTES DANS LA PRESSE:

Gault & Millau: 15.5/20

« C'est tellement savoureux et mûr que cela ressemble à une délicieuse syrah en milieu de bouche, avec une finale qui pinote. Charme, sensualité et finesse donc, pour ce second d'un très beau niveau. »

Decanter World Wine Awards : Médaille de Bronze Concours International Gilbert & Gaillard : Médaille d'Or

