

FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2013

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE CERTIFIE BIO PAR ECOCERT EN 2013

SUPERFICIE: 18,5 hectares

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

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

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES du 27 septembre au 3 octobre 2013

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUIVISON: 25 jours

ELEVAGE: 15 mois

BARRIQUES: 100 % barrique d'un an

LE VIN:

VIN CERTIFIE BIO PAR ECOCERT

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 1700 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis soutenu.

NEZ: complexe, fruits rouges, tabac blond, vanillé et des notes florales comme la violette ou la rose.

BOUCHE: ronde et généreuse, très belle sucrosité. L'équilibre est parfait grâce à une acidité qui rappelle son sol minéral.

NOTES ET RECOMPENSES :

Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2016

Médaille d'Or Vinalies Internationales 2016

Medaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016

