

FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2015

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams

OENOLOGUES CONSEIL: Michel Rolland et Stéphane Derenoncourt

LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE CERTIFIE BIO EN 2015 PAR ECOCERT

SUPERFICIE: 18,5 hectares

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

SITUATION: Châteaux Canon La Gaffelière, Angéelus, Bélair-Monange, Canon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 18 septembre au 6 octobre 2015

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUVAISON: 25 jours

ELEVAGE: 14 à 16 mois

BARRIQUES: 100 % barrique d'un an

LE VIN:

VIN EN CERTIFICATION BIO PAR ECOCERT

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 2200 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis soutenu.

NEZ: Cassis, fraise, framboise, tabac blond, notes florales.

BOUCHE: Attaque fraîche, milieu de bouche élégant, finale minérale tout en équilibre.

NOTES et DISTINCTIONS:

International Wine Challenge: COMMENDED

