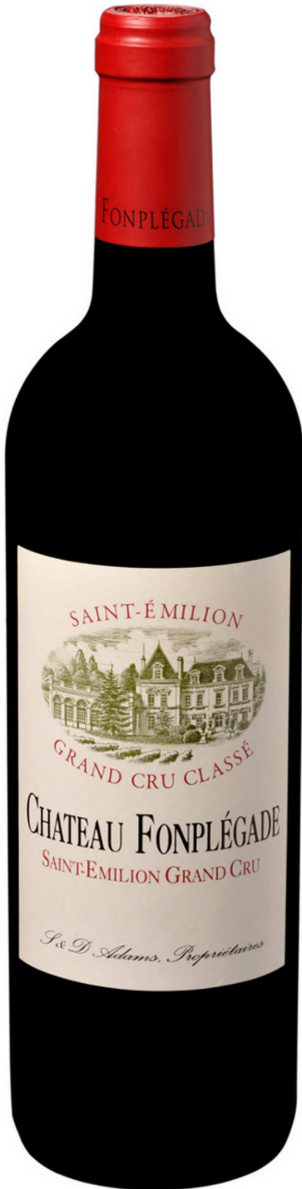


CHATEAU FONPLEGADE

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2004



LES ACTEURS:

PROPRIÉTAIRES: Stephen et Denise Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18 hectares

SOLS: Plateau calcaire et pieds de côte argilo-calcaire

SITUATION: Château L'Arrosée, Canon Lagaffelière, L'Angelus et Canon

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUIVAISON: 35 à 40 jours

ELEVAGE: 18 à 24 mois

BARRIQUES: 100% neuves

LE VIN:

CEPAGES: 91% Merlot, 7% Cabernet Franc et 2% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION: 2 200 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Robe soutenue couleur grenat

NEZ: Arômes complexes de fruits confiturés et d'épices

BOUCHE: Bouche chaleureuse et puissante, tanins soyeux, beaucoup de fraîcheur.

Finale équilibrée d'une belle intensité.

NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 89/100

DECANTER: Médaille de bronze

GUIDE HACHETTE DES VINS: 1*

GUIDE BETTANE & DESSAUVÉ: 15/20
