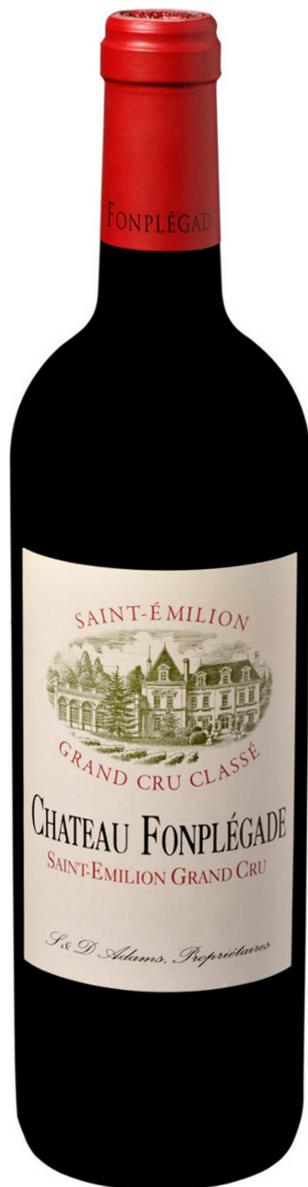


CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2005



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: 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: 1 700 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Couleur intense rubis

NEZ: Un incroyable bouquet de fruits frais et mûrs avec des arômes de cèdre, d'épices et de vanille.

BOUCHE: Vin corsé et puissant qui offre une bouche ample et généreuse avec des tanins très soyeux.

Millésime remarquable avec un très beau potentiel de garde.

NOTES D'AND LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 90-92/100

DECANTER: 15/20

DECANTER WORLD WINE AWARD : Bronze Medal

IN VINO VERITAS : ****

GAULT & MILLAU: 18/20

VINUM: 15/20
