

## CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2006

---



### 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: Chateau 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 foncée avec une teinte de rubis

NEZ: Incroyable complexité. Arômes de fruits rouges tels que le cassis et la mûre. C'est surtout sa fraîcheur qui explose.

BOUCHE: La bouche est ample et étoffée. Des tanins soyeux et ronds emplissent le palais. L'acidité allonge remarquablement la bouche grâce à l'exceptionnelle minéralité de ce vin, signature des plus grands terroirs de Saint Emilion.

---

### NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 91/100

DECANTER: \*\*\*\*

GUIDE HACHETTE DES VINS 2010: 2\* Coup de Coeur

GUIDE BETTANE & DESSAUVE : 16,5/20

RVF: 16/20

VINUM: 15,5/20

---

