

CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2007



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: 92% Merlot, 6% Cabernet Franc et 2% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION: 2 500 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Teinte très foncée, presque noire

NEZ: Bouquet de fruits confiturés mêlés à des arômes cacaotés ainsi qu'un boisé légèrement toasté et vanillé.

BOUCHE: Une bouche chaleureuse, puissante et riche en tanins pas encore totalement fondus mais très prometteurs. La finale minérale fraîche, signature du grand terroir de Fonplégade nous laisse sur une magnifique longueur.

NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 90/100

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011: 1*

GUIDE BETTANE & DESSAUVÉ 2011 : 17/20

RVF: 15/20

GAULT & MILLAU 2011 : 16/20

JANCIS ROBINSON : 16/20
