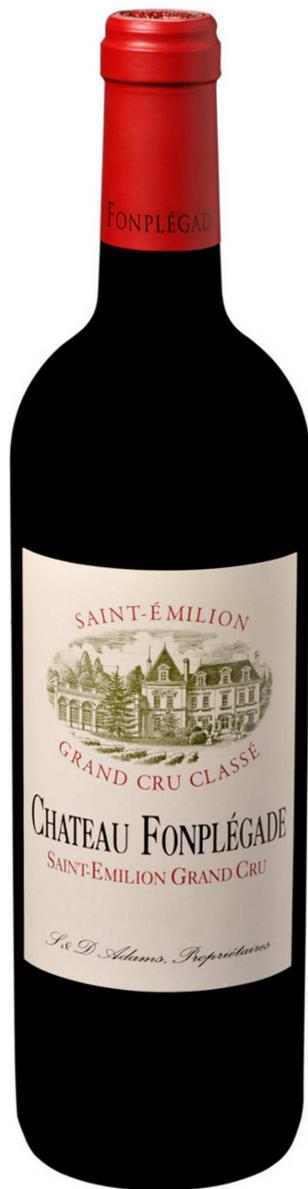


CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2008



LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams

CONSULTANT 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: 2 500 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Teinte soutenue et profonde

NEZ: Fruits riches sur le cassis et le pruneau

BOUCHE: Texture ample et généreuse. Vin corpulent. Fruits veloutés et tendres qui laissent une bouche crémeuse avec une finale longue et légèrement saline. Du plaisir à l'état pur.

NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 93/100

COMMENDEE DECANTER

GUIDE BETTANE & DESSAUVÉ: 17/20

RVF: 16/20

GAULT & MILLAU 2011 : 15,5/20

JANCIS ROBINSON : 17/20
