

CHATEAU FONPLEGADE

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2010



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 CUVASON: 35 à 40 jours

ELEVAGE: 18 à 24 mois

BARRIQUES: 85% neuves and 15 % barriques d'un an

LE VIN:

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 4 000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Robe rubis profond, soutenue et légèrement pourpre

NEZ: Arômes de fruits frais cassis légèrement boisés

BOUCHE: Attaque franche et fraîche avec une belle amplitude. Belle finale qui fait ressortir une très belle minéralité, presque crayeuse, voir saline.

NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 92-94/100

WINE SPECTATOR: 91-94/100

DECANTER: 15/20

GUIDE BETTANE & DESSAUVE: 14/20

JANCIS ROBINSON: 16/20

RENE GABRIEL : 17/20

RVF : 16/20

PHILIPPE DESROSIER :17,5+/20

ANDREAS LARSON : 92/100
