

FLEUR DE FONPLEGADE ROSE

Bordeaux Rosé 2011



PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams
Consultant: Michel Rolland

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE: 2 hectares

SOL: Argilo calcaire

SITUATION: Chateau L'Arrosée, Canon La Gaffelière, Chateau Angelus

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Sélection d'une parcelle de Cabernet Sauvignon. Pressurage direct.

Cuves en ciment thermo-régulées

LE VIN

CEPAGE: 100 % Cabernet Sauvignon

PRODUCTION: 300 caisses

NOTES DE DEGUSTATION

COULEUR: Robe rose très claire, légèrement saumoné

NEZ: Des notes de fraise sauvage, d'épices et d'agrumes

EN BOUCHE: Attaque franche et droite, un milieu de bouche gras et rond qui laisse place à une très belle acidité. Beaucoup de fraîcheur.
