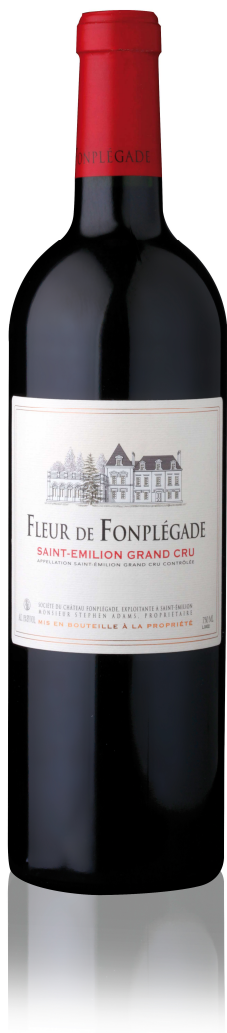


FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2004



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 La Gaffelière, Chateau Angelus

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE :

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUVAISON: 35 à 40 jours

ELEVAGE: 15 à 18 mois

BARRIQUES: 100 % neuves

LE VIN:

CEPAGES: 85% Merlot, 5% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION: 2 600 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Robe grenat léger avec des reflets violets

NEZ: Notes de fruits rouges où se distinguent la griotte avec une trame olfactive d'épices et de balsamique, de menthe et de grillé.

BOUCHE: Bouche suave et intense, belle trame tannique.
