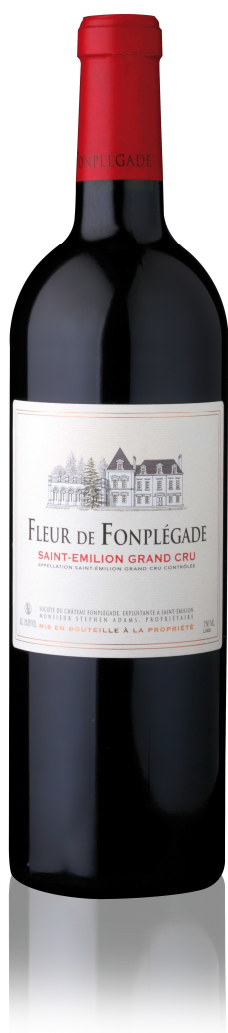


FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2005



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

AGES MOYEN DES VIGNES: 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: 2 000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Couleur intense rubis

NEZ: Un incroyable bouquet de fruits frais et mûrs avec des arômes de cèdre, d'épices et de vanille.

BOUCHE: Bouche ample et généreuse avec des tanins très soyeux.

Millésime remarquable avec un beau potentiel de garde.
