

# FLEUR DE FONPLÉGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2007

---



## LES ACTEURS:

PROPRIÉTAIRES: Stephen et Denise Adams  
OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

---

## LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18 hectares  
SOLS: Plateau calcaire et pieds de côte argilo-calcaire  
SITUATION: Château L'Arrosée, Canon La Gaffelière, Château Angelus  
AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

---

## LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

CUVES: Bois tronconiques  
TEMPS DE CUIVAISON: 35 à 40 jours  
ELEVAGE: 15 à 18 mois  
BARRIQUES: 50 % neuves et 50 % barriques d'un an

---

## LE VIN:

CEPAGES: 85% Merlot, 5% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon  
PRODUCTION: 1 900 caisses

---

## NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Robe grenat profond  
NEZ: Nez extrêmement complexe mêlant des arômes de fruit (groseille et framboise), des notes épicées (clou de girofle, cigare) ainsi que des notes vanillées.  
BOUCHE: L'attaque est fraîche et droite. La bouche équilibrée avec des tanins encore adolescents. Ce vin, après quelques années dans votre cave, sera comme j'aime à le dire « un vin de plaisir »

---

## NOTES DANS LA PRESSE:

GAULT & MILLAU : 15/20  
GILBERT & GAILLARD : 87/100  
GUIDE BETTANE & DESSAUVÉ : 15/20  
Médaille de BRONZE – Concours Bourg Blaye 2012

---