

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: Chateau L'Arrosée, Canon La Gaffelière, Chateau Angelus
AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

CUVES: Bois tronconiques
TEMPS DE CUIVISON: 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
