

FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2008



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: 40 % neuves et 60 % barrique d'un an

LE VIN:
CEPAGES: 85% Merlot, 5% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon
PRODUCTION: 2 000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:
COULEUR: Couleur soutenue et profonde avec des reflets violets intenses
NEZ: Nez intense de fruits rouges avec des notes vanillées et toastées
BOUCHE: La bouche est généreuse et présente un très bel équilibre avec une belle longueur.

NOTE DANS LA PRESSE:
GAULT & MILLAU : 17/20
