

FLEUR DE FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU 2009



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 CUVAISON: 35 à 40 jours

ELEVAGE: 15 à 18 mois

BARRIQUES: 40 % neuves and 60 % 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 brillante et intense pourpre

NEZ: Le nez présente des arômes de mûres, de cassis et de graphite

BOUCHE: Belle attaque en bouche soutenue par une belle fraîcheur et un très bel équilibre. Les tannins sont généreux et soyeux.

NOTES DANS LA PRESSE:

GILBERT & GAILLARD : 87/100

Médaille d'ARGENT – Concours Bourg Blaye 2012

Médaille de BRONZE – Concours de Bordeaux 2012

Médaille de BRONZE – Decanter 2012
