

CHATEAU FONPLEGADE

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2019

CERTIFIE BIO DEPUIS 2013 – CONVERSION EN BIODYNAMIE DEPUIS 2017

PROPRIETAIRES:

Denise et Stephen Adams

CONSULTANTS:

Corinne Comme et Stéphane Derenoncourt

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

SUPERFICIE: 18,5 hectares
DENSITE DE PLANTATION: 8500 pieds/ha
SOLS: Plateau calcaire et terrasses argilo-calcaires
AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 20 septembre au 5 octobre 2019
CUVES: tronconiques en bois et béton et vinification en amphores
TEMPS DE CUIVISON: 30 jours
ELEVAGE: 16 à 18 mois
BARRIQUES: 50% neuves, 30% d'un vin, 10% en cuves ovoïdales, 10% amphores

LE VIN:

CEPAGES: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis profond aux nuances violines
NEZ : Notes florales, arômes de mûre sauvage et cerise griotte relevés par une présence subtile d'agrumes frais.
BOUCHE: attaque puissante, soyeuse et fraîche. Les tanins sont amples et soutenus par une élégante finale saline et minérale.

