

# CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2021

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 30 septembre au 14 octobre 2021

CUVES: tronconiques en bois et béton et vinification en amphores

TEMPS DE CUVAISON: 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

---

## DEGUSTATION:

Château Fonplégade 2021 présente une belle robe rouge rubis intense. Le nez est marqué par des notes de fruits rouges frais. La bouche laisse entrevoir la gourmandise des cerises et des mûres fraîches, se terminant sur une note saline et des tanins souples.

---



# CHATEAU FONPLEGADE

## SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2021

ORGANIC SINCE 2013 – CONVERSION IN BIODYNAMIC SINCE 2017

### THE OWNERS:

Denise and Stephen Adams

### CONSULTANTS:

Corinne Comme and Stéphane Derenoncourt

---

### THE VINEYARD:

SURFACE: 18.5 hectares (45 acres)

DENSITY OF PLANTING: 8500 vine plants/ha

SOILS: Plateau of limestone and downhill of clay and limestone

AVERAGE AGE OF VINES: 30 years old

---

### VINIFICATION AND AGEING:

HARVEST: from September 30th, to October 14th, 2021

VATS: Wooden and concrete tronconic tanks and micro vinification in amphoras

VATTING TIME: 30 days

AGEING: 16 to 18 months

BARRELS: 50% new French oak barrels, 30% one year barrels, 10% cement eggs and 10% amphora

---

### THE WINE:

WINE VARIETIES: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

---

### SENSORY:

Château Fonplégade 2021 reveals a beautiful blazing ruby red color. The nose is marked by notes of fresh red fruits. A tasty mouth reveals a precise structure with the sweetness of the cherry and fresh blackberry. It's ending on a salty final and soft tannins.

---

