

CHATEAU FONPLEGADE

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2022

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 12 au 26 septembre 2022
CUVES: tronconiques en bois et béton et vinification en amphores
TEMPS DE CUISSON: 30 jours
ELEVAGE: 16 à 18 mois
BARRIQUES: 50% neuves, 30% d'un vin, 10% en cuves ovoïdales, 10% amphores

LE VIN:

CEPAGES: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

DEGUSTATION:

Le millésime 2022 présente une robe d'un rouge rubis soutenu et brillant. Le nez intense de fruits rouges est complexifié par des notes d'épices douces. La structure laisse entrevoir une bouche dynamique, ample et ronde, soutenue par le crayeux du terroir calcaire. Elle s'accompagne d'une belle touche de fruits noirs. Les tanins fins révèlent toute la finesse de ce millésime.

