

CHATEAU FONPLEGADE

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2015

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUES CONSEIL: Michel Rolland et Stéphane Derenoncourt

LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE CERTIFIE BIO EN 2015 PAR ECOCERT

SUPERFICIE: 18,5 hectares

DENSITE DE PLANTATION: 7000 à 8500 pieds/ha

SOLS: Plateau calcaire et terrasses argilo-calcaire

SITUATION: Châteaux Canon La Gaffelière, Angélus, Bel Air Monange, Canon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 18 septembre au 6 octobre 2015

CUVES: tronconiques en bois et 25% de microvinification en barriques ovoïdales de 400l

TEMPS DE CUVAISON: 35 jours

ELEVAGE: 18 à 20 mois

BARRIQUES: 60% neuves, 25% d'un vin et 15% en cuves ovoïdales

LE VIN:

VIN EN CERTIFICATION BIO PAR ECOCERT

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 5000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis profond aux nuances violines

NEZ: Fruits rouges et noirs, cacao, vanille, tabac frais, notes florales de violette et lilas

BOUCHE: attaque fraîche, ample, très crémeuse. Les tannins sont souples et ronds. La finale est très élégante, saline et minérale.

NOTES DE DEGUSTATION : (EP)

James Suckling : 95-96/100 - Antonio Galloni: 91-94/100 - Wine Spectator : 90-93/100

Neal Martin : 90-92 ??/100 - Jeff Leve : 94-96/100 - René Gabriel : 18/20

Bettane&Desseave : 17-18/20 - Jancis Robinson: 16,5/20 - Gault&Millau : 16,5/20

Yves Beck : 94-96/100 - Daniel Seriot: 94-95+/100 - Markus Del Monego: 92/100

Yohan Castaing: 16,5/20 -JM.Quarin: 15;75/20 RVF: 14,5-15/20 -Decanter: 89/100

Bernard Burtschy: 16.5/20

