

CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2016

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUES CONSEIL: Michel Rolland et Stéphane Derenoncourt

LE VIGNOBLE:

VIGNOBLE CERTIFIE BIO EN 2016 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, Angélu, Bélair-Monange, Canon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 27/09/2016 au 17/10/2016

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

TEMPS DE CUVAISON: 35 jours

ELEVAGE: 16 à 18 mois

BARRIQUES: 60% neuves, 30% d'un vin et 10% en cuves ovoïdales

LE VIN:

VIN EN CERTIFICATION BIO PAR ECOCERT

CEPAGES: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

PRODUCTION: 4000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION:

COULEUR: Rubis dense aux nuances violines

NEZ : Notes florales de violettes soutenues par des notes de myrtille, framboise, cassis et tabac frais

BOUCHE: Attaque dense, fraîche et soyeuse. Les tannins sont puissants, ronds et soutenus par une élégante finale crayeuse et saline.

NOTES EN PRIMEUR :

James Suckling : 94-95/100 - Antonio Galloni: 91-94/100 – Wine Spectator : 92-95/100
Neal Martin : 91-93/100 - Jeff Leve : 94-96/100 – René Gabriel : 18/20 – RVF: 16-16,5/20
Bettane&Desseauve : 95-96/100 - Jancis Robinson: 16,5+/20 - Gault&Millau : 17-18,5/20
JM.Quarin: 16,25/20 - Decanter: 93/100 - Yohan Castaing: 17-18,5/20
Terre de Vins : 16.5-17/20 – Jacques Perrin : 90-92/100 – WineEnthusiast : 90-92/100
Wine Doctor : 93-95/100 – Vinum : 17/20 – Le Point : 16/20 – Extraprima : 91-93/100
Weinwisser : 18/20 – Vinifera : 90-92/100 – Rebecca Gibb : 92/100

