

# FLEUR DE FONPLEGADE

## SAINT-EMILION GRAND CRU 2019

CERTIFIE BIO DEPUIS 2013 – CONVERSION EN BIODYNAMIE DEPUIS 2017

### PROPRIETAIRES:

Denise et Stephen Adams

### CONSULTANTS:

Corinne Comme et Stéphane Derenoncourt

---

### LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18,5 hectares

SOLS: Plateau, terrasse calcaire et pieds de côte argilo-calcaire

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

---

### LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 20 septembre au 5 octobre 2019

CUVES: Bois tronconiques et cuves béton thermorégulées

TEMPS DE CUIVISON: 25 jours

ELEVAGE: 14 mois

BARRIQUES: 90 % barriques d'un an – 10% barriques neuves

---

### LE VIN:

CEPAGES: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

DEGRE : 14.5%

---

### NOTES DE DEGUSTATION:

Fleur de Fonplegade 2019 se présente sous une robe d'un rouge rubis éclatant. Le nez, marqué par des cerises fraîches, révèle en dernier instant des légères notes de vanille. La bouche laisse apparaître des teintes complexes de fruits rouges, allant d'une belle fraise fraîche à des cerises rouges, en passant par des notes de framboises croquantes. La finale se prolonge sur de subtils arômes de vanille. Les tanins se présentent souples sur ce jeune millésime rempli de fraîcheur.

---

