

CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2020

CERTIFIE BIO DEPUIS 2013 – CERTIFIE BIODYNAMIE DEPUIS 2020

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 14 septembre au 1^{er} octobre 2020

CUVES: tronconiques en bois et béton et vinification en amphores

TEMPS DE CUIVISON: 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:

Le Château Fonplégade 2020 est issu d'une sélection minutieuse de nos meilleurs terroirs. Ce vin reflète toute l'énergie de notre équipe, dédiée à la qualité d'un grand vin. Le 2020 présente une belle couleur rouge rubis éclatante. Il révèle un nez profond et frais de cerise complexifié par une touche de fruits exotiques et se terminant par de subtiles notes florales. La bouche est équilibrée d'une structure précise avec une énergie puissante et vibrante, une belle touche de fruits noirs se terminant par une finale saline et crayeuse. Les tanins fins révèlent toute la délicatesse de ce millésime.

Le millésime 2020 a tout le potentiel d'un grand vin pour les décennies à venir.

