

CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2023

CERTIFIE BIO DEPUIS 2013 – CERTIFIE 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 15 septembre au 3 octobre 2023

CUVES: tronconiques en bois et béton et vinification en amphores

TEMPS DE CUVAISON: 30 jours

ELEVAGE: 16 mois en barriques 40% neuves et 30% d'un vin, en cuves ovoïdales béton 20% et en amphores 10%

LE VIN:

CEPAGES: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

DEGUSTATION:

Château Fonplégade 2023 affiche une robe rubis éclatante. Son nez exprime une belle complexité, mêlant des notes de fruits rouges et de zestes de citron confit. Son évolution révèle de délicates notes mentholées qui donnent une jolie dynamique à l'ensemble. La bouche, fraîche et centrée, offre d'élégants arômes de fruits noirs. La sucrorité naturelle et les notes crayeuses en finale apportent l'équilibre et la dynamique. Les tanins de ce vin dévoilent toute la précision et la finesse de ce millésime.

