1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2008



Fleur De Fonplégade

Château Fonplegade

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2005
APPELLATION	Saint-Émilion Grand Cru
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Le château de Fonplégade nous donne de mauvaises habitudes à faire aussi bien. Même lorsque le millésime s'y prête, comme ce 2005, on joue sur du velours. Une robe cerise noire aux reflets brillants. Le nez est bouqueté avec une sensation de boisé qui cède la place au cacao avant la note de poivre. La bouche est vanillée, puis le cacao s'estompe devant les fruits noirs et la mûre. Une bonne longueur, fin, prometteur.

Dégusté le 06/06/2008

ACCORDS METS

Crottin de Chavignol
Rôti de chevreuil

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Château Fonplegade
CHATEAU FONPLEGADE
33330 SAINT EMILION
www.adamsfrenchvineyards.fr