Château Fonplégade 2022

Le Château Fonplegade présente au nez des arômes frais de cerises rouges et noires, de mûres et de prunes mûres. En bouche, il convainc par une grande intensité d'arômes, des tanins ronds et polis et une longue finale.

Producteur	Château Fonplégade
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2047
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	265762
Avis	Robert Parker 92/100 Decanter 95/100 James Suckling 96/100

Vinification

Le Château Fonplégade est élevé pendant 12 à 18 mois, dont 50 % en barriques neuves. Les 50 % restants sont répartis entre des barriques d'un vin, des œufs en béton et des amphores.

Terroir

Le vignoble s'étend sur 18,5 hectares, répartis en 27 parcelles, et révèle une mosaïque riche de sols offrant une grande diversité géologique et géographique favorable à l'épanouissement des cépages. Chaque parcelle est travaillée à la main et contribue à la richesse organoleptique que permet le terroir, favorisant ainsi le développement aromatique des vins.

Histoire

Depuis la fin du XVe siècle, la vigne prospère en ce lieu exceptionnel, perché sur le plateau de Saint-Émilion – berceau des meilleurs vignobles de l'appellation. En 1852, le domaine fut acquis par un célèbre négociant du nom de Jean-Pierre Beylot, qui fit construire le château élégant dominant encore aujourd'hui les vignes.