

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château Fonplégade

Saint-Emilion Grand Cru | ☆ Grand cru classé

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble

 SURFACE
18 ha

 TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

 CÉPAGES
Merlot 90 %, Cabernet Franc 10 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
35

— Vinification

 VENDANGES
Manuelles

 TYPES DE CUVES
Bois, Béton

 ELEVAGE
Barriques neuves 50 %
Barriques 1 vin et plus 30 %
Cuves 10 %
Autre 10 %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
50000 bouteilles
400 hectolitres

— Pays de commercialisation

BELGIQUE
ETATS-UNIS

FRANCE
ROYAUME-UNI

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



BIODYVIN

Comme l'attestent les vestiges de sillons romains découverts sur la propriété, le terroir de Fonplégade abrite des vignes depuis le II^e siècle. Ce n'est qu'en 1852 que les différentes parcelles sont réunies pour former le vignoble d'aujourd'hui. Acquis en 2004 par Denise et Stephen Adams, le Château Fonplégade, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, a depuis connu une période de renouveau sans précédent. Ils ont travaillé sans relâche avec leur équipe pour redynamiser les vignes, rénover les chais, restaurer le château et même rebâtir la tour Est qui avait brûlé pendant la guerre. Certifié agriculture biologique depuis 2013 et biodynamique depuis 2020, la propriété n'a cessé d'améliorer ses pratiques agricoles grâce à une démarche privilégiant la biodiversité et l'approche globale de l'exploitation agricole. Dans cette optique et afin d'améliorer en continu la qualité de ses vins, le domaine accueille non seulement des vignes, mais aussi des moutons, des poules et des abeilles.

Adresse

CHÂTEAU FONPLÉGADE
1, Fonplégade
33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 74 43 11
Fax : 05 57 74 44 67

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi,
Dimanche
De 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Contact à la propriété

Dib Hakima
1, Fonplégade
33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 74 43 11