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 IIe 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 brulé pendant la guerre. Certifié agriculture biologique depuis 2013 et biodynamique depuis 2020, la propriété n'a de cesse 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-Emlion
Tél : 05 57 74 43 11