



Château La Fleur Saint-Emilion Grand Cru

33330 Saint-Emilion - France

T. +33 (0)5 57 55 10 00 - F. +33 (0)5 57 55 10 01

Romain Depons P. +33 (0)6 88 17 78 39



Château La Fleur

Saint-Emilion Grand Cru

Millésime 2002

Superficie : 6 ha 30

Situation : plateau nord de Saint-Emilion

Sol : terre à dominante argileuse avec quelques recouvrements sableux

Encépagement : 92% Merlot - 8 % Cabernet Franc

Merlot : de 10 à 70 ans. Moyenne 35 ans.

Cabernet Franc : 40 ans

Taille : guyot double et mixte

Culture : travail superficiel du sol et enherbement raisonnés.

Travaux en vert adaptés.

Vendanges : manuelles en cagette avec double tri à la vigne et à la réception au chai.

Date de vendanges : 04 octobre au 08 octobre 2002

Vinification : traditionnelle

Fermentation alcoolique et macération :

en cuves béton thermorégulées

Macération : de 3 à 4 semaines en fonction des parcelles

Fermentation malolactique : en barrique

90% barriques neuves

10% barriques d'un vin

Durée d'élevage : 15 mois à 18 mois

Toutes les décisions viticoles et vinicoles sont réfléchies et raisonnées en fonction du potentiel du millésime et des différentes parcelles de la propriété.

Rendement : 35 hl/ha

Production : La Fleur 20000 blles