



**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 2003** □

□

*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

*Age des vignes* : 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* : 14 septembre au 23 septembre 2003

*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.*

*Production* : 25 000 bouteilles