



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