



*Château La Fleur*

Saint-Emilion Grand Cru

Château La Fleur - 3330 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 - T. +33(0)5 57 24 71 59





## 2008 Vintage

*Surface area:* 6,3 hectares (15,6 acres)

*Situation:* northern plateau of Saint-Emilion

*Soil:* mostly clay with some sandy surface deposits

*Grape varieties:* 92% Merlot - 8 % Cabernet Franc

*Age of vines:* Merlot from 15 to 75 years (average 40 years)

Cabernet Franc 45 years

*Pruning:* double guyot and mixed

*Cultivation:* rational surface tilling of the soil and cultivation of grass between the rows.

*Management during vine growth:* debudding, 2 leaf removal and thinning out operations.

*Harvesting:* by hand using trays, with selection of fruit in the vineyard and then again on arrival in the cellar.

*Harvest date:* 15th October and 21st October 2008

*Winemaking process:* traditional

*Alcoholic fermentation and vatting:* in concrete vats with temperature control

*Vatting:* from 3 to 4 weeks according to the plots

*Malolactic fermentation:* in barrels

2/3 new barrels

1/3 one-year-old barrels

*Ageing period:* 15 to 18 months

*All decisions regarding vineyard management and winemaking techniques are carefully considered and approached in a rational way according to the vintage's potential and the different plots on the estate.*

*Production:* 19,000 bottles



## Millésime 2008

*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 15 à 75 ans (Moyenne 40 ans)

Cabernet Franc : 45 ans

*Taille :* guyot double et mixte

*Culture :* travail superficiel du sol et enherbement raisonnés.

*Travaux en vert :* Ebourgeonnage - 2 effeuillages - éclaircissage

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

*Date de vendanges :* 15 octobre et 21 octobre 2008

*Vinification :* traditionnelle

*Fermentation alcoolique et macération :*

en cuves béton thermorégulées

*Macération :* de 3 à 4 semaines en fonction des parcelles

*Fermentation malolactique :* en barriques

2/3 barriques neuves

1/3 barriques d'un vin

*Durée d'élevage :* 15 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 :* 19 000 bouteilles