



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





2010 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 by optic sorting system.

Harvest date: 12th to 14th October 2010

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: 30,000 bottles



Millésime 2010

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 tri optique au chai.

Date de vendanges : 12 au 14 octobre 2010

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 : 30 000 bouteilles