



Château La Fleur

Saint-Emilion Grand Cru



LA PROPRIÉTÉ

Superficie : 6,3 Hectares

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 40ans) / Cabernet Franc : 45 ans

PRODUCTION EN 2013

Superficie vendangée : 6 Ha 30

Encépagement : 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Date de vendanges : du 8 au 9 octobre

VITICULTURE

Taille : guyot double et mixte

Culture : travail superficiel du sol et enherbement raisonnés

Travaux en vert : Ebourgeonnage - 2 effeuillages - éclaircissage

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification : traditionnelle

Fermentation alcoolique et macération : en cuves béton thermorégulées

Macération : de 3 à 4 semaines en fonction des parcelles

Fermentation malolactique : en barriques

Élevage : 65% bois neuf, 35% barriques de 1 vin

Durée d'élevage : 15 à 16 mois selon les parcelles

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

Rendement 2013 : 30 HL/Ha

Château La Fleur 2013 : environ 25 000 bt.