



La
fleur de
Boüiard

VALANDE DE POMERON

La fleur

Fiche technique

2018



VIGNOBLE 29 ha

SOL 18 ha argile avec sous-sol de grève sur le plateau de Néac et 11 ha de grosses grèves avec 15 % d'argiles.

APPELLATION Lalande-de-Pomerol

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE 30 ans

ENCÉPAGEMENT 80 % Merlot,
12 % Cabernet Franc,
4 % Cabernet Sauvignon,
4 % Petit Verdot

PRODUCTION 9000 (+/- 3000) bouteilles

RENDEMENT 45 hl/ha

ASSEMBLAGE 75 % Merlot,
13 % Cabernet Franc,
8 % Cabernet Sauvignon,
4 % Petit Verdot

SECOND VIN Le Lion de La Fleur de Boüard

WINEMAKER / CONSULTANT Hubert de Boüard de Laforest

VINIFICATION

- Macération pré-fermentaire à froid de 4 à 8°C,
- Fermentation alcoolique dans des petites cuves tronconiques et en barrique
- Vinification intégralement par gravité
- Fermentation malolactique en barrique (élevage sur lie)

ÉLEVAGE En barrique de chêne français Tronçais de 12 à 33 mois en fonction de la cuvée
75 % de barriques neuves

Château La Fleur de Boüard | 12 Bertineau, 33500 Néac, France

Tel. +33 557 252 513 | contact@lafleurdebouard.com