



La
fleur de
Boüiard

VALANDE DE POMEROÛ

La fleur

Fiche technique

2018



| | |
|-------------------------------|---|
| SURFACE | 34,2 ha |
| SOL | 16 ha avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol sur le plateau de Néac, 8 ha d'un seul tenant sur une étonnante croupe graveleuse comportant 15% à 20% d'argiles sur le plateau de Lalande Pomerol, et 9 ha sur des croupes d'argiles graveleuses. |
| APPELLATION | Lalande de Pomerol |
| ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE | 25 ans |
| ENCÉPAGEMENT | 82% Merlot 14% Cabernet Franc 4% Cabernet Sauvignon |
| ASSEMBLAGE | 85% Merlot 12% Cabernet Franc 3% Cabernet Sauvignon |
| PRODUCTION | 130 000 bouteilles |
| RENDEMENT | 30 ou 45hl/ha |
| WINEMAKER / CONSULTANT | Hubert de Bouard de Laforest et ses enfants |
| VINIFICATION | - Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C, - Fermentation alcoolique, - Macération de 3 à 5 semaines, - Vinification intégralement par gravité, - Fermentation malolactique en barrique. |
| ÉLEVAGE | 18 à 24 mois, pas de collage, pas de filtration 75% à 80% de barriques neuves |