



La  
fleur de  
Boüiard

VALANDE DE POMERON

*La fleur*

*Fiche technique*

2019



<b>SURFACE</b>	29 ha
<b>SOL</b>	18 ha argile avec sous-sol de grave sur le plateau de Néac et 11 ha de grosses graves avec 15 % d'argiles.
<b>APPELLATION</b>	Lalande de Pomerol
<b>ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE</b>	30 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	80 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 4 % Cabernet Sauvignon, 4 % Petit Verdot
<b>ASSEMBLAGE</b>	75 % Merlot, 13 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon, 4 % Petit Verdot
<b>PRODUCTION</b>	100 000 bouteilles
<b>RENDEMENT</b>	30 ou 45 hl/ha
<b>WINEMAKER / CONSULTANT</b>	Hubert de Boüard de Laforest et ses enfants
<b>VINIFICATION</b>	- Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C, - Fermentation alcoolique, - Macération de 3 à 5 semaines, - Vinification intégralement par gravité, - Fermentation malolactique en barrique.
<b>ÉLEVAGE</b>	18 à 24 mois, pas de collage, pas de filtration 75 % à 80 % de barriques neuves.