



La
fleur de
Boüiard

VALANDE DE POMERON

La fleur

Fiche technique

2021



SURFACE 29 ha

SOL 18 ha argile avec sous-sol de grave sur le plateau de Néac et 11 ha de grosses graves 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

ASSEMBLAGE 77 % Merlot,
8 % Cabernet Franc,
8 % Cabernet Sauvignon,
7 % Petit Verdot

PRODUCTION 75 000 bouteilles

RENDEMENT 20 ou 25hl/ha

WINEMAKER / CONSULTANT Hubert de Boüard 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.

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

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