

Le lion

de

LA FLEUR
de BOÜARD



Le lion

Fiche technique

2014



VIGNOBLE	25 ha
SOL	17 ha argile avec sous sol de grave sur le plateau de Néac et 8 ha grosses graves avec 15% d'argiles
APPELLATION	Lalande de Pomerol
AGE MOYEN DU VIGNOBLE	30 ans
ENCEPAGEMENT	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
PRODUCTION	9000 (+/- 3000) bouteilles
RENDEMENT	45 hl/ha
ASSEMBLAGE	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
SECOND VIN	Le Lion de La Fleur de Bouïard
WINEMAKER / CONSULTANT	Hubert de Bouïard 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.