

*Le lion*

de

LA FLEUR  
de BOÜARD



*Le lion*

*Fiche technique*

2018



**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

**ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE** 30 ans

**ENCÉPAGEMENT** 50% Merlot,  
50% Cabernet Franc

**PRODUCTION** 9000 (+/- 3000) bouteilles

**RENDEMENT** 50 hl/ha

**ASSEMBLAGE** 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

**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  
15% de barriques neuves

**VENDANGES** Du 5 septembre au 9 octobre 2018

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

Tel. +33 557 252 513 | [contact@lafleurdebouard.com](mailto:contact@lafleurdebouard.com)