

Le lion

de

LA FLEUR
de BOÜARD



Le lion

Fiche technique

2019



VIGNOBLE	29 ha
SOL	18 ha argile avec sous sol de grave sur le plateau de Néac et 11 ha grosses graves avec 15 % d'argiles
APPELLATION	Lalande de Pomerol
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE	30 ans
ENCÉPAGEMENT	80 % Merlot 10 % Cabernet Franc 7 % Cabernet Sauvignon 3 % Petit Verdot
PRODUCTION	38 000 bouteilles
RENDEMENT	45 hl/ha
ASSEMBLAGE	70 % Merlot 15 % Cabernet Franc 15 % Petit Verdot
SECOND VIN	Le Lion de La Fleur de Böüard
WINEMAKER / CONSULTANT	Hubert de Böüard 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	16 mois en cuve avec 15% en barriques neuves de Chêne français
VENDANGES	Du 18 septembre au 4 octobre
DEGRÉS D'ALCOOL	14,5°

Château La Fleur de Böüard | 12 Bertineau, 33500 Néac, France
Tel. +33 557 252 513 | contact@lafleurdebouard.com