

La Fleur de Boüard

CHARDONNAY



Après une sélection parcellaire soigneusement effectuée, un tri à la vigne précis et des vendanges en cagette, les chardonnay passent par un pressurage direct, pour ensuite être vinifiés directement en barriques de chêne français puis élevés dans ces barriques durant 10 mois.

Un vin aux notes élégantes de fruits offrant fraîcheur et équilibre, subtil boisé avec un gras qui se prolonge tout au long de la dégustation.



Appellation	Vin de Pays de l'Atlantique
Superficie	3,45 hectares
Sols	Sablo argileux avec crasse de fer
Vinification	Pressurage direct avec système d'inertage débouillage 48 h puis stabulation à froid, 15 jours de fermentation alcoolique
Assemblage	100 % Chardonnay
Élevage	10 mois en barriques neuves de chêne français à 1 vin, batonnage sur lies
Production	20 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Du 23 août au 5 septembre 2022

Château La Fleur de Boüard
12 route de Bertineau, BP 7, 33500 Pomerol