

# La fleur

*L'accomplissement*



Château La Fleur de Boüard incarne le premier vin du Domaine depuis 1998. Grâce au savoir-faire innovant d'Hubert de Boüard, accompagné de son Directeur Technique, Château La Fleur de Boüard s'épanouit pleinement et s'impose désormais comme le pilier de l'appellation Lalande-de-Pomerol. Son élaboration s'achève par un élevage de 15 à 18 mois en barriques afin de préserver le fruit et d'aboutir à des tannins soyeux et élégants.

**Avec une couleur intense, dense et profonde, le Fleur de Boüard, présente un nez avec des éclats de fruits rouges, cassis et des notes épicées.** Doté d'un beau volume en bouche avec des tanins soyeux, il se distingue par son élégance, un bel équilibre et beaucoup de longueur.



<b>Appellation</b>	Lalande-de-Pomerol
<b>Superficie</b>	29 hectares
<b>Sols</b>	18 ha argile avec sous-sol de grave sur le plateau de Néac et 11 ha de grosses graves avec 15 % d'argiles
<b>Assemblage</b>	82 % Merlot 10 % Cabernet Franc 5 % Cabernet Sauvignon 3 % Petit Verdot
<b>Vinification</b>	Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C. Fermentation alcoolique. Macération de 3 à 5 semaines. Vinification intégralement par gravité.
<b>Élevage</b>	15 à 18 mois, pas de collage, pas de filtration 50 % bois neuf, 50 % de 1 vin
<b>Production</b>	130 000 bouteilles
<b>Rendement</b>	30 à 45 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Du 7 au 21 septembre 2022

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