

Le plus

La Quintessence

Fruit des plus anciennes vignes enracinées dans un terroir de grosses graves posées sur argiles, Le Plus de La Fleur de Boüard exprime toute la richesse des vieux Merlots de la propriété, à partir desquels il est exclusivement élaboré. Les très vieilles vignes produisent naturellement des rendements très faibles (15 à 20 hl/ha).

Un élevage long de 33 mois, en barriques dont 18 mois sur lies fines, apporte à ce vin finesse et suavité. **Avec un équilibre parfait et une belle fraîcheur, ce vin riche et ample révèle une grande palette aromatique et une exceptionnelle élégance.**



Appellation	Lalande-de-Pomerol
Superficie	1 hectare
Sols	Une étonnante coupe graveleuse comportant 15 % à 20 % d'argiles
Assemblage	100 % Merlot
Vinification	Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C Fermentation alcoolique Macération de 4 à 6 semaines Fermentation malolactique en barriques (élevage sur lie)
Élevage	33 mois en barriques de chêne français, pas de collage, pas de filtration 100 % de barriques neuves.
Production	6 000 bouteilles