

*Le lion*

de

LA FLEUR  
de BOÜARD



*Le lion*

*Fiche technique*

2020



**VIGNOBLE** 29,5 ha

**SOL** 16 ha argile avec sous sol de grave sur le plateau de Néac et 13,5 ha grosses graves avec 15 % d'argiles

**APPELLATION** Lalande de Pomerol

**ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE** 30 ans

**ENCÉPAGEMENT** 80 % Merlot,  
12 % Cabernet Franc,  
4 % Cabernet Sauvignon,  
4 % Petit Verdot

**PRODUCTION** 50 000 bouteilles

**RENDEMENT** 50 hl/ha

**ASSEMBLAGE** 80 % Merlot,  
20 % 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 16 mois en fonction de la cuvée, 15 % de barriques neuves.

**VENDANGES** Du 14 au 24 septembre

**DEGRÉS D'ALCOOL** 14,50°

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

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

*Le plus*



*Le plus*

*Fiche technique*

2020

*Fleur de la  
Boüiard*



<b>VIGNOBLE</b>	Sélection de vieilles souches
<b>SOL</b>	Une étonnante coupe graveleuse comportant 15 % à 20 % d'argiles
<b>APPELLATION</b>	Lalande de Pomerol
<b>ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE</b>	60 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	100 % Merlot
<b>PRODUCTION</b>	5 000 bouteilles
<b>RENDEMENT</b>	25 hl/ha
<b>WINEMAKER / CONSULTANT</b>	Hubert de Boüard de Laforest et ses enfants
<b>VINIFICATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C,</li><li>- Fermentation alcoolique et macération de 4 à 6 semaines,</li><li>- Vinification en barriques,</li><li>- Fermentation malolactique en barrique (élevage sur lie).</li></ul>
<b>ÉLEVAGE</b>	33 mois en barrique de Chêne français, pas de collage, pas de filtration, 100 % de barriques neuves.





La  
fleur de  
Boüiard

MAIRIE DE POMERAY

*La fleur*

*Fiche technique*

2020



**SURFACE** 29,5 ha

**SOL** 16 ha avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol sur le plateau de Néac, 8 ha d'un seul tenant sur une étonnante croupe graveleuse comportant 15% à 20% d'argiles sur le plateau de Lalande Pomerol, et 5,5 ha sur des croupes d'argiles graveleuses.

**APPELLATION** Lalande de Pomerol

**ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE** 25 ans

**ENCÉPAGEMENT** 80% Merlot,  
12% Cabernet Franc,  
4% Cabernet Sauvignon,  
4% Petit Verdot

**ASSEMBLAGE** 82% Merlot,  
9% Cabernet Franc,  
5% Cabernet Sauvignon,  
4% Petit Verdot

**PRODUCTION** 130 000 bouteilles

**RENDEMENT** 30 ou 45hl/ha

**WINEMAKER / CONSULTANT** Hubert de Boüard de Laforest et ses enfants

**VINIFICATION**

- Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C,
- Fermentation alcoolique,
- Macération de 3 à 5 semaines,
- Vinification intégralement par gravité,
- Fermentation malolactique en barrique.

**ÉLEVAGE** 18 à 24 mois, pas de collage, pas de filtration  
75% à 80% de barriques neuves.

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

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