

Château La Fleur de Boüard 2013



Un cuvier pendulaire Tronconique inversé

Début des vendanges : le 26/09/2013 avec les Merlots
Fin des vendanges : le 08/10/2013 avec les Cabernets Sauvignon
Rendement : 35 hl/ha
80% barriques neuves
Vinification : 100% par gravité dans nos cuves tronconiques inversées

2013

Millésime compliqué pour le vigneron. Les conditions climatiques sur la floraison ont abouti à une coulure importante. Les faibles rendements annoncés ne nous ont pas empêché de faire des vendanges vertes. Les mois de juillet et août exceptionnels ont permis de brûler les arôme végétaux. Les consignes à la vendange ont été très strictes, et notre ligne de tri optique réglée de façon sévère nous a permis de mettre en cuve une vendange irréprochable.



Vinifications intégrales en barriques pour le Plus de La Fleur de Boüard.



Délestage par gravité.

Le caviar du Château La Fleur de Bouïard



Des conditions de travail exceptionnelles!

Après avoir vinifié le millésime 2012, notre chai révolutionnaire à cuves tronconiques inversées et 100% gravitaire nous a permis de tirer la quintessence de nos grands terroirs.



Les vinifications intégrales en
barriques



Atelier de peinture au vin pour la
préparation du chai de première
année d'élevage.