



La  
fleur de  
Boüiard

ITALANDE DE POMERIE

*La fleur*

*Fiche technique*

2014



**VIGNOBLE** 25,2 ha

**SOL** 16,7 ha avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol sur le plateau de Néac et 8,5 ha d'un seul tenant sur une étonnante croupe graveleuse comportant 15% à 20% d'argiles sur le plateau de Lalande Pomerol

**APPELLATION** Lalande de Pomerol

**ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE** 25 ans

**ENCEPAGEMENT** 85% Merlot

7% Cabernet franc

8% Cabernet Sauvignon

**PRODUCTION** 90 000 à 120 000 bouteilles

**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 en cuves tronconiques inversées

- 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

Tél. : +33(0)5 57 25 25 13 | [contact@lafleurdebouard.com](mailto:contact@lafleurdebouard.com)