



La
fleur de
Boüiard

LALANDE DE POMEROÛ

La fleur

Fiche technique

2018



SURFACE	34,2 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 9 ha sur des croupes d'argiles graveleuses.
APPELLATION	Lalande de Pomerol
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE	25 ans
ENCÉPAGEMENT	82 % Merlot 14 % Cabernet Franc 4 % Cabernet Sauvignon
ASSEMBLAGE	85 % Merlot 12 % Cabernet Franc 3 % Cabernet Sauvignon
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