



La
fleur de
Boüiard

LALANDE DE POMERONNE

La fleur

Fiche technique

2016



VIGNOBLE 33 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

AGE MOYEN DU VIGNOBLE 25 ans

ENCEPAGEMENT 85% Merlot,
12% Cabernet Franc,
3% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION 90 000 à 140 000 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,
- Fermentation malolactique en barrique

ÉLEVAGE 18 à 24 mois
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

Le plus



*Fleur de la
de Boüard*

Le plus
Fiche technique
2016



- VIGNOBLE** Sélection de vieilles souches
- SOL** Une étonnante coupe graveleuse comportant 15 % à 20 % d'argiles
- APPELLATION** Lalande de Pomerol
- ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE** 60 ans
- ENCÉPAGEMENT** 100 % Merlot
- PRODUCTION** 3000 bouteilles
- RENDEMENT** 20 hl/ha
- WINEMAKER / CONSULTANT** Hubert de Boüard de Laforest et ses enfants
- VINIFICATION**
- Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C,
 - Fermentation alcoolique et macération de 4 à 6 semaines,
 - Vinification en barriques,
 - Fermentation malolactique en barrique (élevage sur lie).
- ÉLEVAGE** 33 mois en barrique de chêne français, pas de collage, pas de filtration, 100 % de barriques neuves.

Château La Fleur de Boüard | 12 Bertineau, 33500 Néac
Tél. : +33(0)5 57 25 25 13 | contact@lafleurdebouard.com