

Château La Fleur des Ormes

Pomerol

*Un vin puissant et équilibré avec des tanins mûrs.
Notes grillées au nez et une bonne longueur dans la bouche*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Situé à l'ouest de la ville de Pomerol. Faisant partie autrefois du tènement de Bourgneuf, la première parcelle a été achetée à la fin du siècle dernier par un aïeul. Le vignoble s'est constitué au cours du temps par de petits achats successifs.

SURFACE EXPLOITÉE : 7 hectares

NATURE DU SOL : Silicieux en surface. Couche compacte (appelée « mache fer ») à 50cm de profondeur environ.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

Age des vignes : 35 ans

VENDANGES : Vendanges manuelles. Récolte entièrement éraflée.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec une longue macération (un mois) en cuves inox avec une température de 28° à 30° au cours duquel de nombreux remontages sont effectués.

ELEVAGE : Durant 12 à 18 mois en barrique. Ces fûts sont renouvelés tous les trois ans.

PRODUCTION ANNUELLE : 2 500 caisses par an.

