

Château La Fleur Grands Landes

Montagne Saint Emilion

Vin charpenté, rond avec beaucoup de fruit mûr nuancé de notes légèrement boisées, et des tanins présents mais fondus

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Montagne. La famille Durand est propriétaire depuis le 18ème siècle. En 1969, Mr Carrere (époux de Melle Durand) reprend l'exploitation. Cet ancien marin de la Royale lui confère l'aspect qu'elle a aujourd'hui. Depuis 1997, sa fille Isabelle Fort gère l'exploitation après avoir enseigné l'œnologie et la viticulture pendant 10 ans.

SURFACE EXPLOITEE : 7.7 hectares.

NATURE DU SOL : Coteaux argileux.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 30/35 ans

VENDANGES : Ebourgeonnage, épamprages manuels, effeuillage, vendanges vertes. Aucun engrais chimique seulement des composts végétaux par apports modérés suivant un équilibre sol vigueur. Vendanges manuelles en légère sur maturité pour une meilleure maturité phénolique des pellicules et des pépins

VINIFICATION : Tri manuel après éraflage sur table de tri. Saignée à 20% dès réception de la vendange. Macération préfermentaire à froid de 3-4 jours. Fermentation en cuves inox thermorégulées avec remontages fréquents et macération longue de 3 à 4 semaines.

ELEVAGE : En cuves et en fûts pour 20% de la récolte

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 60 000 bouteilles

