

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Millésime 2019

LE VIN

Appellation	PAUILLAC
Production	2766 caisses de 12 bouteilles
Assemblage	63% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 11% Petit Verdot
Degré alcoolique	13,9% vol

LE VIGNOBLE

Situation	Commune Saint-Sauveur
Superficie	04Ha 86a 66ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux
Âge Moyen	24 ans
Encépagement	61% Cabernet Sauvignon, 28,5% Merlot, 10,5% Petit Verdot
Porte-Greffes	RGM-101 14MG pour les Merlots 101 14MG-3309C pour les Cabernets RGM pour le Petit Verdot
Densité plantation	63% 8 900 pieds/Ha 37% 6 500 pieds/Ha
Taille	Taille médocaine à 2 astes sur Cabernet Sauvignon Tailles courtes sur Merlot et Petit Verdot
Spécificités conduite culturale	Dédoublement systématique, effeuillage précoce face nord ou échardage, complété face sud en septembre Cartographie des richesses en anthocyanes par mesure optique avant vendanges (Force A)
Actions pour l'environnement	Protection phytosanitaire dans cadre lutte raisonnée (OAD Movidia, Vitorisk, Optiplus, biocontrôles...) Expérimentation Génodique / Esca & BDA Traitements face/face, jet porté, étalonnage et contrôle des pulvés Façons culturales mécaniques et enherbement de l'interligne Traitement des effluents viti et vinicoles Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1ère association pour le SME des vins de Bordeaux



LE MILLÉSIME

Floraison	03 au 12 juin 2019
Véraison	02 au 21 août 2019
Vendanges	100% manuelles ; Merlot le 25 septembre ; Cabernet Sauvignon les 5 et 7 octobre 2019
Rendement	56,80 hl /ha
Surface en Production	04Ha 56a 66ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Vendange 100% manuelle - Transfert par bennes vibrantes - Eraflage (Oscilys Bücher) ; Tri optique (Pellenc)
Suivi Vinification	Cuverie béton et inox thermorégulée et vinification en barriques sur lots de cabernets et petit verdot. Fermentation basse température 24-25°C Extraction ménagée par remontages/pigeages/délestages adaptés Durée de macération moyenne de 21 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive ; Séparation systématique des presses en barriques
Élevage	Entonnage à l'écoulage de tous les lots Elevage traditionnel en barriques chêne Français durant 14 mois (50% Bois neuf) puis collage en cuve : Albumine d'oeuf
Mises	Au Château : Le 28 juin 2021

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Vintage 2019

THE WINE

Appellation	PAUILLAC
Production	2,766 cases of 12 bottles
Blend	63% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 11% Petit Verdot
Alcohol by vol.	13.9%

THE VINEYARD

Location	Saint-Sauveur Médoc
Surface	04Ha 86a 66ca
Soil	Sandy gravel on clayey subsoil
Average vine age	24 years
Grape varieties planted	61% Cabernet Sauvignon 28,5% Merlot 10,5% Petit Verdot
Plantation density	63% of vineyard: 8,900 vines/ha 37% of vineyard: 6,500 vines/ha
Environmental actions	Phytosanitary protection by means of reasoned viticulture Tailored treatments with airblast sprayers to minimise the risk of spray drift into the atmosphere Systematic assessment and calibration of airblast sprayer for improved deposition Management of viti and vini waste and effluents ISO14001-2015 & HVE Certifications, Member of the 1st organization for SME (Environmental Management System) for Bordeaux wines



THE VINTAGE

Flowering	Between June 3rd and 13th, 2019
Veraison	Between August 2nd and 21th
Harvest	100% manual Merlot: September 25th, 2019 Cabernet Sauvignon: October 5th & 7th, 2019
Yield	41.30 hl / ha
Production area	4ha 86a 66ca

WINEMAKING

Sorting	Manual harvest with pre-selection and sorting in the vineyard De-stemming on an oscillating sorting table (Bücher vibrating sorting table) Optical sorting (Pellenc)
Winemaking process	Thermoregulated concrete and stainless steel vats Complete vinification in barrel on a selection of cabernet Fermentation at around 24-25°C Gentle extraction by means of pump-overs, punch-downs and delestage, when suitable Length of maceration depending on grape variety and parcel (average 21 days), determined by tastings
Pressing	Use of rotating vertical wine press to obtain gentle extraction, Press wine systematically separated Further tasting of press wine determines whether or not it is added to the finished wine
Maturation	Partial barrel fermentation of free-run juice Traditional maturation in barrel (of which 50% are renewed each year) Duration: 14 months. Fining in vat before bottling : egg albumin
Bottling	At the Château the 28th of June 2021