

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Millésime 2020

| | |
|------------------|---|
| LE VIN | |
| Appellation | PAUILLAC |
| Production | 1 770 caisses de 12 bouteilles |
| Assemblage | 37% Merlot, 58% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot |
| Degré alcoolique | 13,5% vol |

| | |
|---------------------------------|---|
| LE VIGNOBLE | |
| Situation | Commune Saint-Sauveur |
| Superficie | 04ha 86a 66ca |
| Terroir | Graves sableuses sur sous-sol argileux |
| Âge Moyen | 22 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 sur Merlot et Petit Verdot |
| Spécificités conduite culturale | Dédoublage 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, Vitirisk, Optiplus, biocontrôles...) Expérimentation Génodique / Esca & BDA Traitements face/face, jet porté, étalonnage et contrôle des pulvés Façons culturales mécaniques et enherbement de l'interligne Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1 ^{ère} association pour le SME des vins de Bordeaux |



| | |
|-----------------------|--|
| LE MILLÉSIME | |
| Floraison | 20 au 30 mai 2020 |
| Véraison | 15 juillet au 10 août 2020 |
| Vendanges | Merlots: 18 sept.; Cabernet Sauvignon 28-29 Sept & 03 Oct. |
| Rendement | 37,2 hl /ha |
| Surface en Production | 4Ha 56a 66ca |

| | |
|----------------------------|---|
| LA VINIFICATION | |
| Vendange - Réception - Tri | Manuelles & Mécaniques - Transfert par bennes vibrantes - Eraflage (Oscilys Bücher) - Tri optique (Pellenc) - Foulage - Encuvage |
| 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 - Élevage traditionnel en barriques chêne Français durant 14 mois (60% Bois neuf) puis collage en cuve |
| Mises | Au Château : juin-juillet 2022 (prévision) |

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Vintage 2020

THE WINE

| | |
|-----------------|---|
| Appellation | PAUILLAC |
| Production | 1,700 cases of 12 bottles |
| Blend | 37% Merlot, 58% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot |
| Alcohol by vol. | 13.5% |

THE VINEYARD

| | |
|-------------------------|---|
| Location | Saint-Sauveur Médoc |
| Surface | 4ha 86a 66ca |
| Soil | Sandy gravel on clayey subsoil |
| Average vine age | 22 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 may 20th and 30th, 2020 |
| Veraison | Between July 15th and August 10th |
| Harvest | Merlot: September 18th, 2020 Cabernet Sauvignon: September 28th & 28th, 2020 and October 3rd, 2020 |
| Yield | 37.2 hl / ha |
| Area Production | 4Ha 56a 66ca |

WINEMAKING

| | |
|--------------------|---|
| Sorting | Manual and mechanic 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 60% are renewed each year) Duration: 14 months. Fining in vat before bottling |
| Bottling | At the Château in June-July 2022 (estimated) |