

Château La Fleur Poitou

Lussac Saint-Emilion

*Vin souple, rond et soyeux, avec une bonne matière, de beaux arômes de fruits noirs bien mûrs et des tanins bien fondus.
A déguster à une température de 18°C dans les 5 ans
sur terrine de canard, viandes grillées, volailles en sauces, lapin chasseur et fromages légers comme le Brie, le Saint Nectaire et tartes aux fruits rouges.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Le château est situé au nord-est de la commune de Lussac, sur une des meilleures parties de l'appellation. Les vignes datent du 18ème siècle.

SURFACE EXPLOITEE : Une partie des 17 hectares de la propriété

NATURE DU SOL : Coteaux argilo-calcaires.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

La récolte est issue des jeunes vignes de la propriété.

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages des deux côtés. Vendanges parcellaires manuelles à maturité en petites cagettes. Tri à la vigne et au chai sur table de tri vibrante.

VINIFICATION : Vinification parcellaire en cuves béton thermo régulées avec une macération longue. Les aménagements récents apportés à l'agrandissement du cuvier ainsi que du chai à barriques permettent une vinification de grande qualité

ELEVAGE : En cuves, pendant 18 mois. Collage au blanc d'œuf