



Château LA FLEUR PEYRABON

PAUILLAC

FICHE CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON 2022

LE VIN

Appellation	PAUILLAC
Millesime	2022
Production	1140 caisses (prévision)
Assemblage	30% Merlot, 57% CS, 13% PV
Degré alcoolique	14,4% vol

LES HOMMES

Propriétaire	BORIE CASTEJA ANIMATION PARTICIPATIONS
Forme juridique	SAS
Suivi Œnologique	Eric BOISSENOT et Edouard LAMBERT

LE VIGNOBLE

Situation	Commune ST SAUVEUR
Superficie	04Ha 86a 66ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux
Age 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	69,5% 8900 pieds/Ha 30,5% 6500 pieds/Ha

LE MILLESIME

Floraison	23 au 30 mai
Veraison	24 juillet au 16 août
Vendanges	Manuelles & mécaniques, Merlots 16 sept., PV, 24 sept., CS 26&27 sept.
Rendement	23,9 hl/ha
Surface en Production	04Ha 56a 66ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Transfert par bennes vibrantes-Eraflage (Oscilys Bücher)-Tri optique (Pellenc)-Fouillage-Encuvage
Suivi Vinification	Cuverie béton 50HL et vinification en barriques sur lot de petit verdot. Fermentation basse température 20-24°C Extraction ménagée en marc immergé Durée de macération moyenne de 21 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive; Séparation systématique des presses pour sélection après dégustation.
Elevage	Entonnage à l'écoulage de tous les lots. Assemblage décembre 2022 Elevage traditionnel en barriques chêne Français durant 14 mois(50% Bois neuf) puis collage en cuve
Mises	Au château juin-juillet 2024 (prévision)



Château Peyrabon SAS
Membre de la 1ère association pour
le SME des Vins de Bordeaux

