

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Millésime 2021

LE VIN

Appellation	PAUILLAC
Production	1 970 caisses de 12 bouteilles (prévision)
Assemblage	34% Merlot, 56% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Degré alcoolique	12,7% vol

LE VIGNOBLE

Situation	Commune Saint-Sauveur
Superficie	04ha 86a 66ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux
Âge Moyen	21 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% 8 900 pieds/Ha 30,5% 6 500 pieds/Ha
Taille	Taille médocaine à 2 astes sur Cabernet Sauvignon Tailles sur Merlot et Petit Verdot
Conduite culturale	Mesures prophylactiques : dédoubleage, effeuillage, enherbement
Actions pour l'environnement	Protection phytosanitaire dans cadre lutte raisonnée (OAD Movidia, Vitirisk, Optiplus, biocontrôles, prise en compte Tox. et Ecotox des PPP...) Expérimentation procédé physique, Génodique / Esca & BDA Traitements face/face, jet porté, étalonnage et contrôle des pulvés Absence désherbage chimique Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1ère association pour le SME des vins de Bordeaux



LE MILLÉSIME

Floraison	02 au 12 juin
Véraison	09 au 15 août
Vendanges	Manuelles; Merlots: 1er oct.; Cabernet Sauvignon: 04 & 07 Oct.
Rendement	41,4 Hl/Ha
Surface en Production	04Ha 56a 66ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Transfert par bennes vibrantes-Eraflage (Oscily Bûcher)-Tri optique (Pellenc)-Fouillage-Encuvage
Suivi Vinification	Cuverie béton 50HL et vinification en barriques sur lots de cabernets et 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.
Élevage	Entonnage à l'écoulage de tous les lots. Assemblage décembre 2021 Elevage traditionnel en barriques chêne Français durant 14 mois(50% Bois neuf) puis collage en cuve avant mise
Mises	Au château juin-juillet 2023 (prévision)



CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Vintage 2021

THE WINE

Appellation	PAUILLAC
Production	1970 cases of 12 bottles (estimated)
Blend	34% Merlot, 56% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Alcohol by vol.	12.7% alc./vol

THE VINEYARD

Location	Saint-Sauveur Médoc
Surface	04Ha 86a 66ca
Soil	Sandy gravel on clayey subsoil
Average vine age	21 years
Grape varieties planted	61% Cabernet Sauvignon 28.5% Merlot 10.5% Petit Verdot
Plantation density	69.5% of vineyard: 8,900 vines/ha 30.5% 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 2 nd and 15 th
Veraison	Between August 9 th and 15 th
Harvest	Merlot: October 1 st , 2021 Cabernet Sauvignon: October 4 th & 7 th , 2021
Yield	41,4 Hl/Ha
Area Production	4Ha 56a 66ca

WINEMAKING

Sorting	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 2023 (estimated)