

# Le plus

## La Quintessence



Fruit des plus anciennes vignes enracinées dans un terroir de grosses graves posées sur argiles, Le Plus de La Fleur de Boüard exprime toute la richesse des vieux Merlots de la propriété, à partir desquels il est exclusivement élaboré. Les très vieilles vignes produisent naturellement des rendements très faibles (15 à 20 hl/ha). Un élevage long de 33 mois, en barriques dont 18 mois sur lies fines, apporte à ce vin finesse et suavité.

**Avec un équilibre parfait et une belle fraîcheur, ce vin riche et ample révèle une grande palette aromatique et une exceptionnelle élégance.**



<b>Appellation</b>	Lalande-de-Pomerol
<b>Superficie</b>	5 hectares
<b>Sols</b>	Une étonnante coupe graveleuse comportant 15 % à 20 % d'argiles
<b>Assemblage</b>	100 % Merlot
<b>Vinification</b>	Macération pré-fermentaire de 8 à 10°C. Fermentation alcoolique. Macération de 4 à 6 semaines. Fermentation malolactique en barriques (élevage sur lie)
<b>Élevage</b>	33 mois en barriques de chêne français, pas de collage, pas de filtration 100 % de barriques neuves.
<b>Production</b>	10 000 bouteilles
<b>Rendement</b>	25 hl/ha
<b>Vendanges</b>	18 septembre 2022

*Château La Fleur de Boüard*  
12 route de Bertineau, BP 7, 33500 Pomerol