



# Fleur des Pins

## Graves Rouge

“

Un enclos bordé d'un mur de pierres extraites des parcelles lors de la plantation donne un petit indice sur la nature du sol. Les Premières bouteilles du Château La Fleur des Pins datent de 1999 et sont issues de nos caves avec une production d'environ 4 000 bouteilles.

Les vins sont complexes sur des notes souples de fruits noirs et un boisé fin, bien intégré. Malgré tous les soins apportés tant sur le vignoble que dans nos caves, notre exigence qualitative ne nous autorise pas à commercialiser tous les millésimes.

”

### Encépagement

60% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon

### Terroir

Sol : sablo-limoneux  
Sous-sol : roches et calcaires

### Age des vignes et densité

20 ans  
6 600 pieds/ha

### Protection du vignoble

Lutte raisonnée depuis 2006

### Conduite du vignoble

Taille guyot double courte  
Éclaircissage à mi-véraison  
Enherbement  
Fumure organique à base de  
compost végétaux



### Récolte et rendement

Manuelle  
40 à 45 hl/ha

### Vinification

En cuve acier thermorégulée  
Saignée 10 à 20 %  
Délestage  
2 remontages par jour  
Macération de 21 jours

### Élevage

Fermentation malolactique puis  
élevage de 12 mois en barrique  
en méthode réductive

### Mise en bouteille

5 à 6 000 bouteilles  
avec notre matériel après une  
légère filtration et sans collage

### Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -  
Petit négoce - Exploitation

## Conseils de dégustation



16 à 17 °C au moment du service avec un carafage recommandé.  
Après 2 à 3 ans de repos en bouteille, ce vin s'accordera parfaitement avec une  
viande rouge telle que la côte de bœuf ou un magret de canard.

