



Fleur des Pins

Graves Supérieures

“

1987 fût le réel départ de notre aventure dans les graves avec l'acquisition de nos premières parcelles de cépages blancs. Situées sur la commune de Pujols sur Ciron et anciennement rattachées à l'appellation Sauternes, nos vieilles vignes de graves supérieures nous offrent des vins liquoreux bien structurés avec une minéralité très rafraîchissante, liée au terroir.

”

Encépagement

80 % Sémillon
15 % Sauvignon
5 % Muscadelle

Terroir

Sol : argilo-calcaire
Sous-sol : dalle rocheuse

Age des vignes et densité

60 ans
7500 pieds/ha

Protection du vignoble

Lutte raisonnée depuis 2006

Conduite du vignoble

Taille courte en éventail
Éclaircissage de printemps
Enherbement
Fumure organique à base de
compost végétaux



Récolte et rendement

Manuelle en 2 ou 3 passages
25 à 30 hl/ha

Vinification

En cuve inox
durant 3 semaines environ

Élevage

9 à 10 mois selon millésime en
barrique de 1 à 2 vins avec ouil-
lages fréquents et soutirages

Mise en bouteille

10 à 12 000 bouteilles
avec notre matériel

Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -
Petit négoce - Exploitation

Conseils de dégustation

8 à 10 °C au moment du service

“ “ Ses arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches et cette sensation vive et fraîche en font le vin liquoreux idéal pour l'apéritif. A consommer impérativement sur sa jeunesse (4 à 5 ans après la mise en bouteille) pour profiter au mieux de son éclat aromatique. ” ”