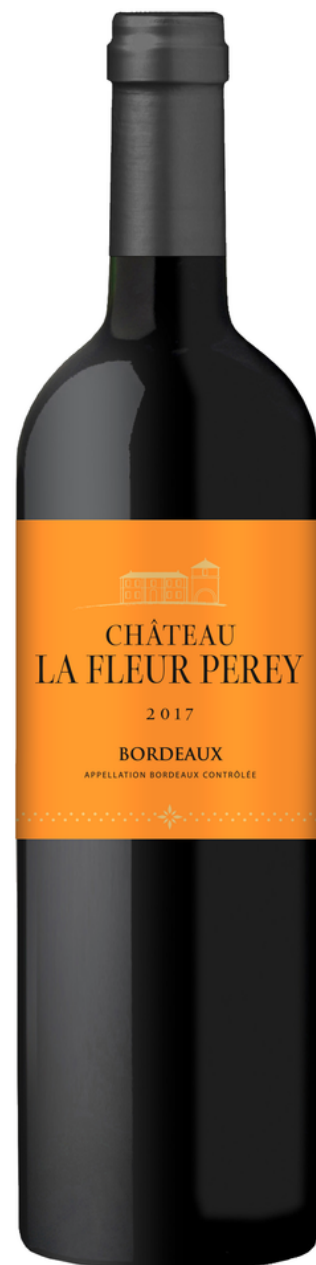




# CHÂTEAU LA FLEUR PEREY

BORDEAUX



Elaboré à la manière d'un grand cru, ce Bordeaux de toute petite production produit un vin subtil et raffiné. Incroyablement complexe et expressif, signe des grands vins, ce vin est rond, avec de beaux tanins et un fruit très concentré. On retrouve des notes de framboises, de confiture de mûre, mais aussi des notes florales de violette ou encore d'épices tel que la vanille et la réglisse. Un nectar délicieux.

**AOC :** Bordeaux

**Superficie :** 1 ha

**Densité :** 48hl/ha

**Taille :** Guyot Double

**Sol :** Croupes argilo-graveleuses

**Age Moyen du vignoble :** 45 ans

**Culture :** lutte raisonnée - Enherbement et travail des sols.

**Assemblage :**

70% merlot

30% cabernet sauvignon

**Particularité :** parcelle d'un seul tenant

**Vendanges :** manuelles

La vinification se fait en cuves béton thermo régulées.

Une macération pré-fermentaire à froid précède une cuvaison de 5 à 6 semaines après fermentation alcoolique.

La fermentation malolactique quand à elle a lieu à 100% en barrique.

Suit un élevage sur lie et un bâtonnage pendant 3 mois avant que le vin finisse son élevage en barrique de 100% chêne Français pendant 12 mois. Barriques d'un vin.

En carton de 6 couchées

CHÂTEAU TOUR PEREY  
chateau.tour.perey@orange.fr  
JEAN-LUC & CÉLINE MARTEAU PROPRIÉTAIRES  
TEL: 06.80.07.43.82 // 06. 71.21.44.62

[www.domainetourperey.fr](http://www.domainetourperey.fr)