



CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Millésime 2018

LE VIN

Appellation	PAUILLAC
Production	2,147 caisses de 12 bouteilles
Assemblage	36% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot
Degré alcoolique	14,5% vol

LE VIGNOBLE

Situation	Commune Saint-Sauveur
Superficie	04Ha 86a 66ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux
Âge Moyen	23 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	57% 8 500 pieds/Ha 43% 6 500 pieds/Ha
Taille	Taille médocaine à 2 astes Tailles courtes sur Merlot et Petit Verdot
Spécificités conduite culturale	Effeillage précoce face nord 2ème face effeuillée début septembre Eclaircissage selon besoins
Actions pour l'environnement	Protection phytosanitaire dans cadre lutte raisonnée Traitements face/face, jet porté, pour minimiser dérive et perte dans atmosphère Bilan et étalonnage des pulvés systématiques / Traitement des effluents viti et vinicoles Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1ère association pour le SME des vins de Bordeaux



LE MILLÉSIME

Floraison	28 mai au 10 juin 2018
Veraison	06 au 24 août 2018
Vendanges	100% manuelles ; Merlot le 26 et 28 septembre; Cabernet Sauvignon le 3 et 5 octobre 2018
Rendement	41,30 hl /ha
Surface en Production	04Ha 86a 66ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Vendange manuelle-Transfert par bennes vibrantes-Eraflage (Oscilys Bücher) -Tri optique (Pellenc)
Suivi Vinification	Cuverie béton thermorégulée et vinification en barriques sur lots de Cabernets et Petit Verdot Fermentation autour de 25-26°C Extraction ménagée par remontages/pigeages/délestages adaptés Durée de macération de 21 à 30 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive; séparation systématique des presses en barriques
Elevage	Entonnage à l'écoulage de tous les lots Elevage traditionnel en barriques chêne Français durant 14 mois (50% Bois neuf) Collage en cuve : albumine d'œuf 53 ml/hl
Mises	Au château le 29 juin 2020



SAS CHÂTEAU PEYRABON - F33250 SAINT-SAUVEUR

Membre de la 1ère Association pour le SME des Vins de Bordeaux

Tél. : +33 (0)5 56 59 57 10 - Fax : +33 (0)5 56 59 59 45 - contact@chateau-peyrabon.com





CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Vintage 2018

THE WINE

Appellation	PAUILLAC
Production	2,147 cases of 12 bottles
Blend	36% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot
Alcohol by vol.	14.5%

THE VINEYARD

Location	Saint-Sauveur Médoc
Surface	04Ha 86a 66ca
Soil	Sandy gravel on clayey subsoil
Average age	23 years old
Planted grape varieties	61% Cabernet Sauvignon 28,5% Merlot 10,5% Petit Verdot
Planting density	57% of vineyard: 8,500 vines/ha 43% 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 May 28 th and June 10 th , 2018
Veraison	Between August 6 th and 24 th , 2018
Harvest	100% manual Merlot: on the 26 th & 28 th of September, 2018 Cabernet Sauvignon: on the 3 rd & 5 th of October, 2018
Yield	41.30 hl / ha
Production area	4ha 86a 66ca

WINE MAKING

Sorting	Hand harvesting with pre-selection and sorting in the vineyard De-stemmed 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 25-26°C Gentle extraction by pumping-over / punch downs / adapted releases Length of maceration, determined by tastings and dependant on the grape variety and the parcels: from 21 to 30 days
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 (egg albumin 40ml/hl) - Traditional maturation in barrel (of which 50% are renewed each year) Duration: 14 months. Fining in vat before bottling : egg albumin 53ml/hl
Bottling	At the Château, 20 th of June 2020

