

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Millésime 2020

LE VIN

Appellation	PAUILLAC
Production	1 770 caisses de 12 bouteilles
Assemblage	37% Merlot, 58% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Degré alcoolique	13,5% vol

LE VIGNOBLE

Situation	Commune Saint-Sauveur
Superficie	04ha 86a 66ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux
Âge Moyen	22 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	63% 8 900 pieds/Ha 37% 6 500 pieds/Ha
Taille	Taille médocaine à 2 astes sur Cabernet Sauvignon Tailles sur Merlot et Petit Verdot
Spécificités conduite culturale	Dédoublage systématique, effeuillage précoce face nord ou échardage, complété face sud en septembre Cartographie des richesses en anthocyanes par mesure optique avant vendanges (Force A)
Actions pour l'environnement	Protection phytosanitaire dans cadre lutte raisonnée (OAD Movidia, Vitirisk, Optiplus, biocontrôles...) Expérimentation Génodique / Esca & BDA Traitements face/face, jet porté, étalonnage et contrôle des pulvés Façons culturales mécaniques et enherbement de l'interligne Certification ISO14001-2015 & HVE Membre de la 1 ^{ère} association pour le SME des vins de Bordeaux



LE MILLÉSIME

Floraison	20 au 30 mai 2020
Véraison	15 juillet au 10 août 2020
Vendanges	Merlots: 18 sept.; Cabernet Sauvignon 28-29 Sept & 03 Oct.
Rendement	37,2 hl /ha
Surface en Production	4Ha 56a 66ca

LA VINIFICATION

Vendange - Réception - Tri	Transfert par bennes vibrantes- Eraflage (Oscilys Bücher)- Tri optique (Pellenc)- Foulage - Encuvage
Suivi Vinification	Cuverie béton et inox thermorégulée et vinification en barriques sur lots de cabernets et petit verdot. Fermentation basse température 24-25°C Manuelle et mécanique - Extraction ménagée par remontages / pigeages / délestages adaptés Durée de macération moyenne de 21 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive ; Séparation systématique des presses en barriques
Élevage	Entonnage à l'écoulage de tous les lots - Élevage traditionnel en barriques chêne Français durant 14 mois (50% Bois neuf) puis collage en cuve : albumine d'œuf 53 ml/hl
Mises	Au Château : juin-juillet 2022 (prévision)

SAS CHÂTEAU PEYRABON - F33250 SAINT-SAUVEUR

Membre de la 1^{ère} 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 2020



THE WINE

Appellation	PAUILLAC
Production	1,700 cases of 12 bottles
Blend	37% Merlot, 58% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Alcohol by vol.	13.5%

THE VINEYARD

Location	Saint-Sauveur Médoc
Surface	4ha 86a 66ca
Soil	Sandy gravel on clayey subsoil
Average vine age	22 years
Grape varieties planted	61% Cabernet Sauvignon 28.5% Merlot 10.5% Petit Verdot
Plantation density	63% of vineyard: 8,900 vines/ha 37% 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 20th and 30th, 2020
Veraison	Between july 15th and August 10th
Harvest	Merlot: September 18th, 2020 Cabernet Sauvignon: september 28th & 28th, 2020 and October 3rd, 2020
Yield	37.2 hl / ha
Area Production	4Ha 56a 66ca

WINEMAKING

Sorting	Manual ans mecanic harvest with pre-selection and sorting in the vineyard De-stemming 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 24-25°C Gentle extraction by means of pump-overs, punch-downs and delestage, when suitable Length of maceration depending on grape variety and parcel (average 21 days), determined by tastings
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 Traditional maturation in barrel (of which 50% are renewed each year) Duration: 14 months. Fining in vat before bottling : egg albumin 53 ml/hl
Bottling	At the Château in June-July 2022 (estimated)

