



Château Fleur la Mothe 2020



- ❖ Appellation : **Médoc – CRU BOURGEOIS SUPERIEUR**
- ❖ Terroir : **Argilo-calcaire pour les merlots
Graves pour les Cabernet Sauvignon**
- ❖ Superficie : **15 HA**
- ❖ Densité de plantation : **8 500 pieds/Ha et 5 000 pieds Ha**
- ❖ Rendement : **50 HI/Ha**
- ❖ Encépagement : **45% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon – 15% Petit Verdot**
- ❖ Age de la vigne : **50 ans**
- ❖ Récolte : **Mécanique avec trieur + table de tri**
- ❖ Vinification : **Extraction douce par remontages et cuvaison longue**
- ❖ Elevage : **1/3 de bois neuf dont 50% de tonneaux de 500L**
- ❖ Production : **60 000 bouteilles**
- ❖ Dégustation : **Profondeur et intensité de la couleur. Nez flatteur, complexe avec le mariage de notes fruitées (myrtille, groseille) et celles de jolies notes boisées et grillées. La bouche est pleine de grâce avec une structure tannique soyeuse. Le milieu de bouche est charnu, bien équilibré, riche et la finale d'une très belle longueur. Laisser le vieillir entre 5 et 15 ans.**

Contact : Antoine MEDEVILLE – Henri BOYER – Edouard MASSIE – Emilien Delalande - Thomas Marquant--
Adresse : SCEA des Œnologues Route de Canyon 33 250 Pauillac



Téléphone : 05.56.59.67.06

Fax : 05.56.59.67.07

Email : contact@chateaufleurlamothe.fr

Site internet : www.chateaufleurlamothe.fr