



Vignobles Pueyo Saint-Émilion

La Fleur Garderose Saint-Émilion Grand Cru



Couleur	Rouge
Catégorie	Vin Tranquille
Pays	France / Bordeaux / Saint-Émilion
Appellation	AOP Saint-Émilion Grand Cru
Densité	plantation 5500 à 7000 pieds/ha
Âge moyen	Supérieur à 40 ans, rendements maximum 40 hl/ha
Cépages	Merlot 95%/ Cabernet Franc 5%
Terroir	Graves
Climat	Océanique
Travaux vigne	Culture agrobiologique depuis 2010 (Écocert), taille courte, épamprage, dédoublage, échardage manuels
Récolte	Vendanges manuelles en petit contenant, tri à la vigne, table de tri au chai après éraflage
Vinification	Petites cuves béton et inox pour sélection parcellaire Macération pré-fermentaire à froid une semaine à 10°C puis fermentation alcoolique levures indigènes, température 25°C durant 10-15 jours Cuvaision post-fermentaire 1 à 2 semaines suivant millésime
Élevage	50% en barriques chêne français et autrichiens 1 et 2 vins pendant 12 mois, 50 % en cuves puis 3 mois en cuve avant assemblage. Sulfitage léger, aucun autre intrant œnologique. Pas de collage, ni de filtration
Mise en bouteille	À la propriété Inertage à l'azote des bouteilles avant remplissage Bouteille patrimoine de BSN Bouchon en liège naturel de première qualité (Portugal) 49/24 sans traitement
Présentation	Carton 6 bouteilles couchées personnalisé