



Château Fleur la Mothe 2018



- ❖ 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 : **Traditionnelle. Cuvaision longue**
- ❖ Elevage : **Traditionnel des grands vins du Médoc**
- ❖ Production : **60 000 bouteilles**
- ❖ Dégustation : **Robe rouge grenat intense et profonde. Nez
très enjôleur et expressif. Cocktail de fruits rouges et noirs
mûrs, mais aussi notes de cacao de menthol et de pain
d'épice. Impressions fumée et fruitée d'une grande
complexité.**
**En bouche, la matière est dense, les tanins d'une extrême
finesse et d'une grande élégance. Structure équilibrés
jusqu'en finale de bouche.**
**Une bouteille pour les amateurs d'émotion à garder 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