



# CHÂTEAU LA FLEUR PENIN

AOC SAINT EMILION GRAND CRU

**Noblesse d'un Grand Cru**

**Terroir :** Sols sableux-argileux situés en pied de côte

- Tout le vignoble est enherbé et labouré un rang sur deux.

**Cépages** Assemblage Merlot 80 %, Cabernet Franc 20%

- Age des vignes, de 35 à 70 ans
- Densité 6000 pieds/ha

**Production :** 14 000 bouteilles

### Vinification

- Tri sélectif des raisins
- Fermentation en cuves inox thermorégulées
- Cuvaison de 25 jours
- Extraction douce

### Elevage

- Traditionnel en barriques durant 12 mois  
*(Un tiers de la production est en barrique de 500 litres pour préserver le fruit en limitant la pénétration de l'oxygène. Le reste est en barrique traditionnelle bordelaise de 225l.)*
- Le vin est conservé sur lies fines durant tout l'élevage.

### Dégustation

- **La robe :** grenat soutenu
- **Le nez :** bel assemblage des arômes vanillés du chêne et du fruit mûr
- **La bouche :** attaque souple, se développe, puissant, élégant, finale longue et gouteuse

**Service :** 18°

**Garde :** peut se consommer jeune (3/4 ans) mais doté d'une évolution lente aux grandes possibilités de vieillissement (10 à 20 ans)

### Accord mets et vin

- **Idéal :** Viandes goûteuses : pavé de sanglier, côte de bœuf, épaule d'agneau confite...
- **Harmonieux :** Poissons cuisinés au vin rouge comme la lamproie à la Bordelaise ou la Lotte au Saint Emilion.
- **Surprenant :** Fromages secs fins.

