



■ Château LA FLEUR-PÉTRUS

Appellation	Pomerol
Surface plantée	18.7 hectares
Types de sols	Graves anciennes profondes, blanches ou argileuses
Encépagement	91% Merlot - 6% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
Age de la vigne	35 ans
Viticulture	Certifiée HVE 3 Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; double tri: manuel et optique
Vinification	Traditionnelle, en cuves inox & béton thermo-régulées Macérations et extractions douces et contrôlées
Elevage	16-18 mois en barriques de chêne (50% neuves)

■ Historique

Château La Fleur-Pétrus est un des vignobles les plus réputés de Pomerol. Cette propriété historique, dont les parcelles étaient situées aux lieux-dits 'Pétrus' et 'La Fleur', prit son nom au 18^e siècle. Jean-Pierre Moueix, établi depuis 1937 à Libourne, devina très tôt l'excellente qualité de l'appellation Pomerol. Le Château La Fleur-Pétrus fut sa toute première acquisition en 1950. Rapidement, il acquit également le Château Trotanoy en 1953.

La personnalité du Château La Fleur-Pétrus réside dans l'association des grands sols de graves et d'argile du plateau de Pomerol. Le vignoble, situé de 33 à 38 mètres d'altitude, puise son identité dans les nuances de sols et d'élévation. Les parcelles à dominante graveleuse apportent une grande élégance, alors que celles à dominante argileuse produisent des vins veloutés, denses et structurés.

Château La Fleur-Pétrus est composé principalement de Merlot, qui apporte souplesse et générosité. Les Cabernets Francs, plantés sur graves et argile fine, contribuent à l'ensemble par leur rigueur et leur complexité alors qu'un petit pourcentage de Petit Verdot, planté sur graves fines, apporte une touche épicée en finale.

L'ensemble allie une élégance caractéristique du cru avec une générosité et une structure typique des grands vins de Pomerol. Une dégustation attentive révèle une finesse et une complexité remarquables avec un soupçon de violette.