



Château PINDEFLEURS

Saint-Emilion Grand Cru

## ■ Château PINDEFLEURS

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire	Dominique Lauret-Mestreguilhem
Production	Audrey Lauret
Oenologue conseil	Thierry Jouan
Surface plantée	17 hectares
Types de sols	Graves et argilo-calcaire
Encépagement Age de la vigne	90% Merlot - 10% Cabernet Franc 35 ans
Viticulture	Vendanges vertes, effeuillage précoce
Vinification	Macération douce en cuves inox thermo-régulées
Elevage	12 mois en barriques neuves de chêne français

## ■ Historique

Les 17 hectares de Château Pindefleurs bénéficient d'un vignoble trentenaire combinant Merlot et Cabernet Franc, plantés sur le pied de côte dans la prolongation géologique du Château Angéhus. Le domaine profite des techniques de vinification les plus modernes : vendanges vertes, effeuillage précoce, macération douce en cuves inox thermo-régulées, remontages fréquents, pressage vertical traditionnel, vieillissement en barriques de chêne renouvelées chaque année...

Transmis d'une génération de passionnés à l'autre, un lien fort et authentique attache Dominique Lauret, sa propriétaire, à Château Pindefleurs. Elle élabore un vin particulièrement bien nommé, pour le bouquet puissant qu'il offre, et le mariage heureux entre corps et délicatesse. Epaisseur et raffinement, force et finesse s'équilibrent. L'arôme complexe est ponctué de touches durables de baies rouges mûres.