



## ■ Château LA FLEUR-PETRUS

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	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

Le Château La Fleur-Pétrus, possédant des parcelles cadastrées « La Fleur » et « Pétrus », prend son nom au XVIII<sup>e</sup> siècle. Jean-Pierre Moueix fit de cette propriété historique du plateau de Pomerol sa première acquisition viticole en 1950.

Le vignoble est composé principalement de Merlot, qui apporte sa souplesse et sa générosité. Les Cabernets Francs contribuent à l'ensemble par leur rigueur et leur complexité.

Aujourd'hui, le vignoble du Château La Fleur-Pétrus est constitué de trois grandes parcelles situées à une altitude variant de 33 à 38 mètres.

Les graves de la parcelle nord apportent une grande élégance avec des notes de cerise noire. La parcelle du centre, connue pour la chaleur qui y règne en été (lieu-dit « Tro-pchoud »), produit un vin de grande suavité avec un caractère de prune. Côté sud, le vin est velouté, dense et structuré avec un bouquet de mûre prononcé.

L'ensemble conserve l'élégance caractéristique du cru avec une structure plus apparente et une dominante de fruits noirs. Une dégustation attentive révèle une finesse et une complexité remarquables avec un soupçon de violette.