

JEAN-PIERRE
MOUEIX
GRANDS VINS



Château PINDEFLEURS
Saint-Emilion Grand Cru

■ Château PINDEFLEURS

| | |
|---------------------------------|---|
| Appellation | Saint-Emilion Grand Cru |
| Propriétaire | EARL Vignobles Dominique Lauret |
| Production | Audrey Lauret |
| Oenologue conseil | Thierry Jouan |
| Surface plantée | 17 hectares |
| Types de sols | Graves, argilo-calcaire et sable |
| Encépagement Age de la vigne | 90% Merlot - 10% Cabernet Franc 35 ans |
| Viticulture | Viticulture raisonnée: aucun herbicide ou engrais synthétique Enherbement partiel Travaux en vert adapté aux conditions climatiques (ébouffonnage, effeuillage, vendanges vertes) |
| Vinification | Macération douces en cuves inox thermo-régulées |
| Elevage | 12 mois en barriques de chêne français (50% neuves) |

■ Historique

Les 17 hectares de Château Pindefleurs bénéficient d'un vignoble trentenaire combinant Merlot et Cabernet Franc, plantés sur un terroir de graves, d'argiles et de sables.

Le domaine profite des techniques de viticulture et 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 la famille Lauret à Château Pindefleurs. Audrey Lauret, co-gérante et chargée de la production, 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. Château Pindefleurs peut être dégusté jeune pour la richesse et la fraîcheur de son fruit, ou gardé en cave pendant quelques années pour le laisser dévoiler la longueur et l'élégance caractéristiques des vins de Saint-Émilion.