



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 (ébourgonnage, 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.