

CHATEAU LA FLEUR MOULINEAU

AOC BORDEAUX ROUGE



Le château La Fleur Moulineau provient des parcelles que nous avons acquises, mon épouse et moi, à notre installation en 1997. Certaines de ces parcelles ont plus de 60 ans aujourd'hui et produisent un jus d'une grande qualité, concentré d'une couleur profonde.

Bertrand Pestoury



A.O.C : Bordeaux Rouge

Commune : Yvrac

Terroir : Coteaux Argilo-Calcaire

Densité : 5000 pieds par hectare

Degré : 12.5%

Assemblage : 70% Merlot – 15% Cabernet Franc – 15% Cabernet Sauvignon

Vinification : Eraflage – Foulage – Mise en cuve – Remontages journaliers afin d'obtenir une extraction optimale du fruit et un vin concentré – Elevage en cuve inox

Certification : Haute Valeur Environnementale 3 et Terra Vitis

Dégustation millésime 2020 : Un bordeaux atypique en robe rubis avec beaucoup de légèreté, de souplesse, de fraîcheur aromatique, concentré sur le fruit : mûre, violette et groseille. Agréable servi légèrement frais en été. Convient en accompagnement de plats fins, salades composées, ou de charcuterie et fromage.

CHATEAU LA FLEUR MOULINEAU

AOC BORDEAUX ROUGE



Château La Fleur Moulineau comes from the vineyard that my wife and I acquired when we started in 1997. Some of these plots are over 60 years old today and produce a high quality, concentrated juice with a deep colour..

Bertrand Pestoury



A.O.C : Bordeaux Red

Municipality : Yvrac

Terroir : Clay and limestone hillsides

Density: 5000 plants per hectare

ABV: 12.5%

Blend : 70% Merlot – 15% Cabernet Franc – 15% Cabernet Sauvignon

Vinification : De-stemming - Pressing - Storage in tanks - Daily pumping over to obtain an optimal extraction of the fruit and a concentrated wine - Maturing in inox vats

Certification : Haute Valeur Environnementale 3 (High Environmental Value 3) and Terra Vitis

Tasting notes vintage 2021 : An atypical Bordeaux with a ruby colour and a lot of lightness, suppleness and aromatic freshness, concentrated on the fruit: blackberry, violet and redcurrant. Enjoyable served slightly chilled in summer. Suitable as an accompaniment to fine dishes, mixed salads, or charcuterie and cheese.

EARL PESTOURY – 6 Chemin de Saraille 33370 Yvrac – 06 86 82 02 19 – bpestoury@free.fr - www.vignoble-pestoury.com

These technical sheets belong to EARL PESTOURY and cannot be used, copied, or transformed without EARL PESTOURY's consent