

*Collection*  
**FAMILLES &  
CHÂTEAUX**

*Château  
Lafleur du Roy*

POMEROL

**MAISON BOUEY**  
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT



# Château Lafleur du Roy

POMEROL

C'est en 1957 que la famille Dubost crée son vignoble au coeur de POMEROL, la plus petite appellation des vins de Bordeaux. Yvon, ancien Maire du village, est pépiniériste viticole avec sa femme prénommée... Pâquerette, et forcément amoureux des fleurs ! Leur connaissance de l'histoire du terroir et des vins de Pomerol est aussi étendue que celle qu'ils ont du végétal ! Ils donneront à leur Château le nom de LAFLEUR DU ROY, hommage à leur sensibilité pour les fleurs. Fleurs que l'on retrouve depuis toujours sur toutes les étiquettes et que dessinent pour eux chaque année une famille amie d'aquarellistes belges. La destinée du Château est aujourd'hui aux mains de Laurent, le fils d'Yvon et de Pâquerette.

**Vignoble :** *Le vignoble de Pomerol du Château Lafleur du roy couvre 3,5 hectares (9 acres) sur un sol sablo-graveleux et sous sol d'argile. La famille Dubost passionnée par le végétal a développé plusieurs clones spécifiques pour une meilleure appropriation du terroir. Vignoble de 30-35 ans d'âge moyen, avec certains pieds de vieilles vignes, âgées de 40 à 45 ans.*

**Encépagement :** *85% Merlot, 10 % Cabernet franc, 5% Cabernet Sauvignon*

**Travail de la vigne :** *Démarche agriculture raisonnée, pas de désherbage : travail du sol, sur rang et sous le rang et ébourgeonnage au moment de la taille, effeuillage régulier.*

**Vendanges et vinification :** *Travail parcellaire, vendange manuelle avec égrappage total, sur deux semaines, préfermentation à froid puis réalisation de pied de cuve pour les dépôts de fermentation alcoolique. Extraction par remontages et délestages.*

**Élevage :** *15 à 18 mois en barriques, 1/3 fût neuf 1/3 d'un vin 1/3 de deux vins. Préassemblage avant entonnage et travail avec 4 à 5 tonneliers sur plusieurs types de bois et de chauffes. L'assemblage final est réalisé en mars, collage au blanc d'oeuf pour une bonne clarification. Aucune filtration avant embouteillage.*

**Dégustation :** *Robe sombre, unie et soutenue, à reflets noirs. Nez riche et complexe, marqué par des arômes de fruits rouges, ainsi que des notes de cuir et sous bois. Bouche charnue, équilibrée, et harmonieuse, avec des bons tanins de fruits mûrs qui évoluent vers une finale longue et persistante. Belle matière, et structure tannique qui lui permettront de bien vieillir. Vin de gastronomie à déguster sur les plats de viandes en sauces ou grillées, champignons et fromages puissants, gibier et volailles fortes.*



MAISON BOUEY  
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT

CELLAR  
SELECTION

