



FICHE TECHNIQUE

La Fleur Laroze - Saint-Emilion Grand Cru.

- ♥ C'est le second vin du Château Laroze, Grand Cru Classé de 27 hectares de vignes au pied du coteau de Saint-Emilion à 1 km du village médiéval.
- ♥ Labour des sols, enherbement, drainage des parcelles, amendements organiques, refus des désherbants favorisent naturellement la pénétration des racines dans le sol composé de silice et d'argile.
- ♥ Cette cuvée est vinifiée comme Château Laroze.
- ♥ La qualité de ce grand terroir favorable à l'épanouissement du cépage Cabernet-Franc nous offre des vins riches, savoureux, élégants et gourmands.
- ♥ Respect des écosystèmes pour améliorer la biodiversité.



APPELLATION/	SAINT-EMILION GRAND CRU
SITUATION /	PIED DE COTEAU A 1.5 KM DU VILLAGE DE SAINT-EMILION.
SOL /	SILICE POSEE SUR UNE COUCHE D'ARGILE
ASSEMBLAGE/	70% DE MERLOT, 30% DE CABERNET FRANC. VENDANGES MANUELLES.
ELEVAGE /	16 MOIS EN CUVES AVEC DU BOISAGE EN CHENE FRANÇAIS.
PRODUCTION MOYENNE/	12 000 BOUTEILLES/AN



GERANT : GUY MESLIN
RESPONSABLE TECHNIQUE : OLIVIER LESUR

FAMILLE GURCHY-MESLIN

+33 (0)5 57 24 79 79
info@laroze.com

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Emilion

laroze.com