



La Fleur Laroze est l'autre marque de Château Laroze Grand Cru Classé.

La grande sélectivité des lots et la précision de notre assemblage en font un Saint-Emilion Grand Cru.

Cette cuvée est vinifiée comme Château Laroze. Elle est élevée pour partie en cuves et partie en barriques d'un an.

Le terroir est celui de Château Laroze dont les 27 hectares de vignes s'enroulent autour du Château.

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.

La pureté et la fraîcheur de ses arômes accompagnent une bouche harmonieuse et suave. Potentiel de garde : huit ans environ.

*Appellation : Saint-Emilion Grand Cru*  
*Situation : pied de coteau à 1.5 km à l'ouest du village médiéval de Saint-Emilion*  
*Sol : Silice posée sur une couche d'argile*  
*Assemblage : 70% de Merlot, 30% de Cabernet franc*  
*Vendanges manuelles*  
*Cuves inox et ciment*  
*Elevage en barriques d'un an et en cuves*  
*Durée de l'élevage : 16 mois*  
*Production moyenne : 15 000 blles*

Gérant : Guy Meslin  
responsable technique : Olivier Lesur

**Propriétaires : Mme A.Meslin et ses enfants**



FICHE TECHNIQUE