

# Fleur des Ormes

## Cuvée prestige

2018

Intensité et équilibre

Sélection de vieilles vignes issue de l'exploitation familiale, Domaine du Grand Ormeau en appellation Lalande-de-Pomerol



90 % Merlot - 5 % Cabernet Franc  
5% Cabernet-Sauvignon

2 hectares (sélection parcellaire du  
Domaine du Grand Ormeau)

Plus de 50 ans de moyenne d'âge

Argilo-graveleux (Néac) et graves  
profondes (Lalande-de-Pomerol)

Travail du sol et enherbement un rang sur  
deux

45 HI/Ha

Vinification en cuves inox thermorégulées

Elevage en barriques de chêne français (dont  
1/3 de neuves et 1/3 de 2 ans)

Certification HVE 3 depuis le millésime 2018



Une robe foncée, au nez des arômes in-  
tenses et élégants à dominante fruits noirs  
et mûrs.

Un vin souple au boisé bien intégré.  
L'ensemble montre un bel équilibre en  
bouche et une finale intense.

(Dégusté le 12 juin 2020)

