

# Fleur des Ormes

## Cuvée prestige

2020

Intensité et personnalité

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



Sa belle robe grenat révèle des arômes  
complexes de fruits mûrs et d'épices  
douces.

La bouche riche et dense est construite sur  
des tanins mûrs qui apportent équilibre et  
longueur à un vin d'une belle personnalité.

