



Le château la Fleur Morange existe que depuis 1999 .
C'est le plus jeune des Crus Classés de l'appellation Saint Emilion .

La Fleur Morange s'exprime à Saint Pey d'Armens . Au lieu-dit la Clotte (Voir la carte de référence de l'INAO conduite par M. Van Leeuwen) Ce terroir unique regroupe à lui seul tous les types de sol de l'appellation , sable, argile ,calcaire, crasse de fer(alios) , , la "Terre blanche" comme l'appelaient les anciens, a bénéficié ici, en bout d'appellation, de son éboulement.

Les vignes, merlot 70 % , cabernet franc 30%, sont centenaires .
Le château possède une pépinière et pratique la sélection par repiquage des anciens pieds.
Positionnées au Sud-Est au lieu-dit la Clotte à Saint Pey d'Armens .
Les vignes profitent d'un environnement favorable dû à la protection des coteaux, cela leur permettent d'avoir une maturité précoce d'environ 15 jours par rapport à Saint-Émilien .

Le château La Fleur Morange prospère sur une surface de 3,45 ha de vignes dont 2.06 ha en grand cru classé, il ne produit guère plus de 6 000 bouteilles.

Tout est minutieusement pensé, planifié, orchestré. Du raisin trié grain par grain, avant la vinification qui fait l'objet des soins les plus méticuleux. une mise en bouche du produit caractérisée par sa fraîcheur et sa longueur .
En raison de ce fer qui donne un goût salé et fait saliver, nous avons réussi à exploiter, mettre en valeur la complexité aromatique, minérale de notre vin. Il débute dans la vie avec une expression de fruit rouge, la cerise , framboise , cassis. En vieillissant, il se pare des vertus gustatives de la truffe et du chocolat , la noix , qui s'éternisent en bouche.

Création du vignoble : 1999

Situation : Sud Est de Saint Emilion

Superficie : 3.45.06

Terroir : sable, argile ,calcaire, crasse de fer (alios), à expositions Sud et Est dominantes

Encépagement : 70% merlot, 30% cabernet franc

Age moyen des vignes : 110 ans

Type de cuves : Micro fermentation(50 Hl) de forme tronconique avec double paroi. (les premières à Bordeaux prototypes Fabriquant, Lejeune)

Vinification : Maîtrise des températures, immersion du marc par pigeage manuel. Fermentation malolactique en barriques neuves.

Elevage en barriques : de 12 à 18 mois suivant les potentialités du millésime

Production annuelle (moyenne) : entre 5000 et 6000 bouteilles