



Fleur Saint-Brice est un médoc classique de la cave, créée en 1934. Elle provient de vignobles plantés sur les communes de Saint-Yzens, Saint-Christoly, Couquègues, Blaignan et Ordonnac.

Le Merlot, majoritaire dans cette partie du Médoc, produit un vin puissant et structuré, un peu épicé, tandis que le Cabernet Sauvignon produit un vin tendu et d'une grande fraîcheur.



Sols de graves garonnaises et argilo-calcaire.
Sélection de 10 hectares



Vinification traditionnelle médocaine. Elevage de 18 mois en cuves. Collage léger et filtration lâche permettent de préserver toutes les qualités organoleptiques.

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon.



Rendement : entre 40 et 50hl / ha.

Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



Température de service : entre 17 et 18°C. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Mettre en carafe 1 à 2h avant le service. S'accordera avec un rôti de bœuf, une entrecôte grillée, un magret de canard, du gibier mais aussi avec des fromages comme le vieux gouda.

