



Château Saint-Floran

BORDEAUX SUPÉRIEUR
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

L'exploitation a été achetée en 1975 par Bernard Manera. Au fil des années, Bernard Manera, avec le soutien de son épouse, Martine, revalorise son exploitation en faisant l'acquisition de vignes à remettre en état. En moins de 25 ans, avec l'aide de la restructuration, Bernard Manera a rénové une exploitation de plus de 70 hectares de vignes, d'une moyenne d'âge de 20 ans, répartie sur quatre communes, la propriété s'étend donc sur plusieurs terroirs et entraîne une certaine complexité aux vins. En 2002, il se lance dans la commercialisation en bouteilles et attribue cette tâche à sa fille, Mylène titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur en Viticulture-Oenologie. Son fils, Marc, quant à lui, s'occupe de la partie production de l'exploitation après avoir passé son Bac Professionnel en Viticulture. Cette même année, Bernard Manera s'engage dans une nouvelle politique de culture de la vigne. Enfin en 2004, le désir d'aller plus loin dans la démarche entreprise amène l'exploitation à la qualification agriculture raisonnée dont le contrôle est effectué par Qualité France, cette qualification étant reconnue par le Ministère de l'Agriculture.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 70 hectares

Nature des sols : Argilo-Calcaire

Encépagement : Merlot 50% - Sauvignon & Cabernet Franc 50 %

VINIFICATION

Vinification en cuves inox thermorégulées

DÉGUSTATION

Robe aux reflets rubis. Nez sur le fruit, majoritairement de mûres, cassis. Tanins bien équilibrés et soyeux, nous retrouvons les arômes de fruits noirs que nous avions au nez, avec une belle longueur en bouche.



HISTORY

The estate was bought in 1975 by Bernard Manera. Over the years, with the support of his wife Martine, the winegrower has enhanced his estate by acquiring vines to be restored. In less than 25 years, through restructuration, Bernard Manera has renovated a farm of more than 70 hectares of vines, with an average age of 20 years and spread over four communes. The property covers several terroirs and this diversity brings a certain complexity to its wines. In 2002, he began marketing bottled wines and entrusted this task to his daughter, Mylène, who holds a Brevet de Technicien Supérieur in Viticulture and Oenology. His son, Marc, takes care of the production part of the business after obtaining his Professional Bac in Viticulture. That same year, Bernard Manera embarked on a new vine growing policy. Finally, in 2004, the desire to go further in the process led the farm to obtain the qualification of "agriculture raisonnée" (sustainable agriculture), which is controlled by Qualité France. This qualification is recognised by the Ministry of Agriculture.

TERROIR'S SECRETS

Area: 70 hectares

Soil: Clay-limestone

Grape Varieties: Merlot 50% - Sauvignon & Cabernet Franc 50 %

VINIFICATION

Vinification in temperature-controlled stainless steel vats.

TASTING

Color with ruby reflections. Nose on the fruit, mainly blackberries, blackcurrant. Well balanced and silky tannins, we find the aromas of black fruits that we had on the nose, with a good length in the mouth.

CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

