



# Château Lafleur Tapon

Nicole Tapon

**Le principal trait de votre caractère ?**

Je suis engagée, généreuse

**L'occupation que vous préférez ?**

Passer du temps avec ma fille Aliénor et ma famille

**Ce que vous aimez dans le vin ?**

La lumière dans l'œil de celui ou celle avec qui on partage un verre

**Quelle est votre devise ?**

Contentons-nous du bon

En 1999, après des études de commerce à Kedge et une formation à l'institut d'œnologie de Bordeaux, j'ai pris tout naturellement ma place dans le domaine familial conduit depuis toujours en Agriculture Biologique, avec mes parents Raymond et Dédée Tapon. En 2001, mon mari Jean-Christophe Renaut m'a rejoint dans les vignes en posant sa tenue de sommelier parisien. Nous travaillons aujourd'hui 35 hectares de vignes sur les terroirs de Saint-Emilion Château Lafleur Tapon, Montagne Saint-Emilion Château Barrail Tapon, Saint-Georges-Saint-Emilion et Lalande de Pomerol. Depuis 2011 et 2012, nos vins sont certifiés Agriculture Biologique par l'organisme Ecocert. Nous nous efforçons de maintenir notre vignoble dans un univers aux influences naturelles : la terre, les animaux et les astres.



## Château Lafleur Tapon Saint-Emilion Grand Cru

**Village :** Montagne

**Surface totale du vignoble :** 3.96 hectares situés de part et d'autre du clocher de Saint-Emilion, respectivement au nord et à l'ouest

**Type de sols :** Sables anciens et argile

**Assemblage de cépages :** 80% Merlot noir, 17% Cabernet Franc et Sauvignon, 3% Cabernet Sauvignon et divers

**Vinification et élevage :** Vinification naturelle, élevage en barrique de 18 à 24 mois selon le millésime.

**Notes de dégustation :** La couleur est lumineuse, avec de beaux reflets pourpre, le nez dégage des notes tertiaires de bois délicatement chauffé, la bouche est ronde, d'une très belle fraîcheur, sur des tanins patinés parfaitement fondus. L'ensemble est délicat, d'une très belle harmonie.

**Accords mets et vins :** Agneau à la tomate, filets de canard au miel