



CHATEAU
FLEUR URSULINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

La nature pour patrimoine

An inherited nature

Les vins du Château FLEUR URSULINE puisent leur origine dans le terroir de Saint-Émilion. Mondialement réputé, ce bastion du goût est avant tout un village au patrimoine historique riche, entouré d'un coteau et d'un écosystème naturels, dont Matthieu et Karine Verhaeghe sont de fervents protecteurs. En faisant le choix de cultiver naturellement depuis 2001, ils se tournent vers l'avenir, avec à cœur le respect de la terre et des plaines qui les entourent. Pionniers de la culture biologique, ils travaillent en accord avec les cycles lunaires à la création de leurs vins, pour une expérience de dégustation unique et empreinte de nature.

The wines of the Château FLEUR URSULINE have their roots in the terroir of Saint-Émilion. This internationally renowned bastion of taste is a village with rich historical heritage, surrounded by a hillside and natural ecosystem which Matthieu and Karine Verhaeghe fervently protect. By choosing to cultivate naturally since 2001, they are looking to the future, with respect for the land and the plains surrounding them at heart. They are pioneers of biological fermentation, working in harmony with lunar cycles to create their wines for a unique and natural tasting experience.





Saint-Émilion Grand Cru Biologique

Château Fleur Ursuline est produit par Matthieu et Karine VERHAEGHE, sur les terrasses de Figeac, entre Saint Emilion et Pomerol. Les vieilles vignes de cet ancien couvent, plantées à haute densité, vous font découvrir la finesse et le charme de ce Saint Emilion Grand Cru Biologique.

Château Fleur Ursuline is produced by Matthieu and Karine VERHAEGHE, on the terraces of Figeac, between Saint Emilion and Pomerol. The old vines of this former convent, planted with high density, make you discover the finesse and charm of this Saint Emilion Grand Cru Organic.



Conseils : Température de 18/ 20°C. La décantation en carafe permet d'aérer et d'amplifier le bouquet du vin. Servir en apéritif ou pendant les repas. *Recommendations : Temperature of 18/20°C. Decanting in a carafe will aerate and amplify the wine's bouquet. Serve as an aperitif or during meals.*

