

# SAINT EMILION • CHÂTEAU FLEUR CARDINALE

GRAND CRU CLASSÉ



---

## Uvaggio:

77% Merlot - 18% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

## Affinamento:

13 mesi. 90% botti nuove di rovere francese, 7% di botti di rovere francese con passaggio di un vino, 3% anfore in terracotta da 750 litri.

## Note di degustazione:

colore rosso rubino intenso e profondo. All'olfatto si rivela una paletta aromatica di frutti rossi maturi con note floreali e speziate. Al palato il suo equilibrio e la sua rotondità si esaltano e temprano i tannini, lasciando una piacevole sensazione setosa.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

## La Cantina:

Château Fleur Cardinale estende i suoi vigneti su quasi 23 ettari. La proprietà si trova nel comune di Saint-Etienne-de-Lisse, su un altopiano argilloso-calcareo. Il vigneto, le cui viti hanno un'età media di 30 anni, beneficia di un vitigno caratterizzato dalla predominanza del Merlot, seguito da Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. I suoi vini seducono per la sua materia generosa e per i suoi tannini setosi ed eleganti.