



# L'AMPHORE DE CHÂTEAU PALAIS CARDINAL

## Saint-Emilion - 100% Merlot

*Le Château Palais Cardinal est une propriété familiale produisant des vins fins d'appellation Saint-Emilion Grand Cru. Une importance particulière est apportée à la production des vins en alliant les méthodes traditionnelles à du matériel moderne pour un résultat précis.*

### **Vignoble**

**Sol :** Sables - Graves - Limons

**Superficie :** 26 hectares

**Situation géographique :** Le vignoble est situé au Sud-Ouest de Saint-Emilion et s'étend sur la rive droite du vignoble bordelais.

**Âge moyen du vignoble :** 40 ans

### **Vin**

**Vinifications :** Vendanges manuelles, les raisins sont éraflés puis triés par bain densimétrique. S'en suit une macération pré-fermentaire à froid d'une semaine, et la fermentation alcoolique de 10 jours pendant lesquelles sont effectués remontages et pigeage. Après écoulage nous sélectionnons 15 hectolitres de Merlot pour un élevage de 10 mois en amphores argiles de 750L.

**Assemblage :** 100 % Merlot

**Potentiel de garde :** Environ 10 ans

### **Dégustation**

Robe rouge rubis intense. Ce vin se veut le reflet de son cépage et de la pureté de son élevage : les notes de fruits rouges frais sont très présentes, de la cerise, de la framboise. En bouche ce vin fait preuve d'une belle rondeur, de corps, et on y retrouve le fruité déjà présent au nez. Des tannins fins et discret accompagne une jolie fin de bouche.

### **Accord mets & vins**

Ce vin pourra accompagner votre repas : filets mignons de porc grillés, un rôti de boeuf, ou une saucisse grillé et sa purée de pommes de terre.

