



CHÂTEAU PALAIS CARDINAL

Saint-Emilion Grand Cru

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. Ecoulage puis presse avant l'élevage de 15mois : 60% en barrique neuve et 40% en cuves inox thermorégulée.

Assemblage : Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

Potentiel de garde : Environ 20 ans

Dégustation

Robe rouge grenat intense. Le nez se concentre sur les notes de bois frais, la vanille, le poivre. Le fruit est également présent et orienté sur les fruits noirs, cassis et pruneaux. La bouche elle est pleine de finesse, un belle équilibre entre le fruit et le bois, les tannins sont fondus, soyeux, et la gourmandise est au rendez-vous avec une belle longueur en bouche.

Accord mets & vins

Ce vin s'accordera avec un beau repas : une entrecôte de boeuf persillé et ses frites, ou un camembert rôti avec de l'ail et du miel.

