



L'AMPHORE *DE CHÂTEAU PALAIS CARDINAL*

Saint-Emilion - 100% Cabernet Sauvignon

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 Cabernet Sauvignon pour un élevage de 10 mois en amphores argiles de 750L.

Assemblage : 100 % Cabernet Sauvignon

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 : un nez fin avec des notes de fruits rouges et de fruits noirs, ainsi qu'une légère note de poivron, signature du Cabernet Sauvignon. En bouche ce vin se veut plus ferme, et montre une belle structure, des tannins solides, et un bel équilibre.

Accord mets & vins

Ce vin pourra accompagner votre repas : tournedos de boeuf à la sauce béarnaise, brochette de pintade, côtelette de porc en grillade.

