

Millésime 2018

Fiche technique

2018 vintage

Technical sheet



Superficie en production

21,5 hectares

Densité de plantation

6225 / 8000 pieds par ha

Age moyen des vignes

40 ans

Type de sols

7 types de sols et sous-sols, argilo-calcaires

Pratiques culturales

Enherbement naturel à 100%

Amendements agréés bio - Semis hivernaux

Lutte intégrée avec produits de biocontrôle

Ebourgeonnage - Vendanges en vert

Effeuilage manuel une seule face

Vendanges manuelles

100%

Dates de vendanges

27 sept. > 24 octobre 2018

Rendement et sélection de la récolte

45 hl/ha - 3 tris dont un par densimétrie (Tribaie)

Assemblage potentiel

70% Merlot - 25% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

Types de cuves

Inox, 50-110 hl

Durée de cuvaison

28 jours

Méthodes de vinification

Macération pré-fermentaire à froid

Elevage sur lies

Elevage en barriques

100% barriques neuves de chêne français

7 tonneliers - Bois issus des forêts les plus prestigieuses

12-14 mois

Degré alcoolique potentiel

14,5°

Oenologue conseil

Jean-Philippe Fort - Laboratoire Michel Rolland

Production grand vin / second vin

120 000 bouteilles / 10 000 bouteilles

Surface area in production

21,5 hectares (55.60 acres)

Density of plantation

6225 / 8000 vines per ha

Average age of vines

40 years old

Soils

7 types of soils and sub-soils, clay and limestone

Vineyard management

Natural grass growing between the rows

Organic fertilizers - Winter seedlings

Integrated control methods using biocontrol products

De-budding - Green harvesting

Manual one-sided de-leafing

Hand-harvesting

100%

Dates of harvest

27 Sept. > 24 October 2018

Yield and selection of the harvest

45 hl/ha - 3 sortings, 1 by density (Tribaie machine)

Potential blend

70% Merlot - 25% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

Types of vats

Stainless steel vats, 50-110 hl

Vatting time

28 days

Vinification techniques

Cold maceration

Ageing on lies

Ageing in barrels

100% new French oak barrels

7 coopers - Wood from the most prestigious forests

12-14 months

Potential alcoholic degree

14,5°

Consultant oenologist

Jean-Philippe Fort - Michel Rolland laboratory

Production of first wine / second wine

120 000 bottles / 10 000 bottles



S.C.E.A. Château Fleur Cardinale,
membre de la Première Association
pour le **Système de Management Environnemental**
du Vin de Bordeaux certifiée ISO 14 001

Château Fleur Cardinale
Thibaud - 33330 Saint-Etienne-de-Lisse
www.fleurcardinale.com - contact@fleurcardinale.com

