



AOP ST EMILION grand cru

Château Haut Cardinal



Cépages : Merlot 100%

Age des vignes : 40 ans

Sol : argilo-calcaire avec roches Mères affleurantes

Rendement : 40 à 45 hl/ha

Vinification: Vendanges vertes et vendanges manuelles avec tri

Vinification en cuves ciment, macération de 30 jours

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Rouge acajou sombre à reflets fauves. Nez fermé qui s'épanouit à l'aération sur des notes de fruits rouges, de venaison et de tabac. Attaque fraîche et franche. Structure en bouche légèrement boisée avec des tanins fondus et un bon équilibre d'ensemble. Finale cacaotée d'une bonne persistance.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C), à carafes ou à ouvrir à l'avance.
C'est un grand vin de garde qui peut être conservé plus de 10 ans.
Au cours d'un repas en accompagnement de gibiers ou de fromages.