



CHATEAU FLEUR CARDINALE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Millésime 2003

FICHE TECHNIQUE

TECHNIQUES DE VITICULTURE

Superficie plantée (hectares) : 18 ha dont 15 en production

Densité de plantation : 6000 pieds/hectare Age moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : 70% Merlot – 15% Cabernet Franc – 15% Cabernet Sauvignon

Type de sols : Argilo-calcaire

Rendement après sélection : 26hl / ha

Vendanges manuelles : 100 %

Dates de vendanges : du 17 septembre au 03 octobre

Pratiques culturales particulières au domaine :

Enherbement naturel – Effeuillage – Ebourgeonnage – Eclaircissage en vert puis en rose

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type(s) de cuves (ciment, inox, bois) : Inox, de 50 à 70 hl

Durée de cuvaison : 35 jours

Macération préfermentaire à froid : Oui, pendant 2 jours

Microbullage pendant la vinification : Non Pendant l'élevage : Non

Élevage sur lies : Oui Bâtonnage : Non

Élevage en barriques : 100 % fûts neufs

Mise en bouteilles avec collage : Non Avec filtration : Non Degré : 13°

Production : 48 700 bouteilles

Cœnologue conseil : Laboratoires Rolland – Jean Philippe Fort