



CHATEAU FLEUR CARDINALE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

Millésime 2006

FICHE TECHNIQUE

TECHNIQUES DE VITICULTURE

Superficie plantée (hectares) : 18 ha

Densité de plantation : 6000 pieds/hectare Age moyen des vignes : 35 ans

Encépagement : 75% Merlot – 15% Cabernet Franc – 10% Cabernet Sauvignon

Type de sols : Argilo-calcaire

Rendement après sélection : 26hl/ha

Vendanges manuelles : 100 %

Dates de vendanges : du 28 septembre au 17 octobre

Pratiques culturales particulières au domaine :

Enherbement naturel – Effeuilage – Ebourgeonnage

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 4 jours à 8°

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

Élevage sur lies : / Bâtonnage : Oui, pendant 30 jours

Élevage en barriques : 100 % fûts neufs

Mise en bouteilles avec collage : Non Avec filtration : Non Degré : 13,5°

Production : 56 600 bouteilles

Cœnologue conseil : Laboratoires Rolland – Jean Philippe Fort