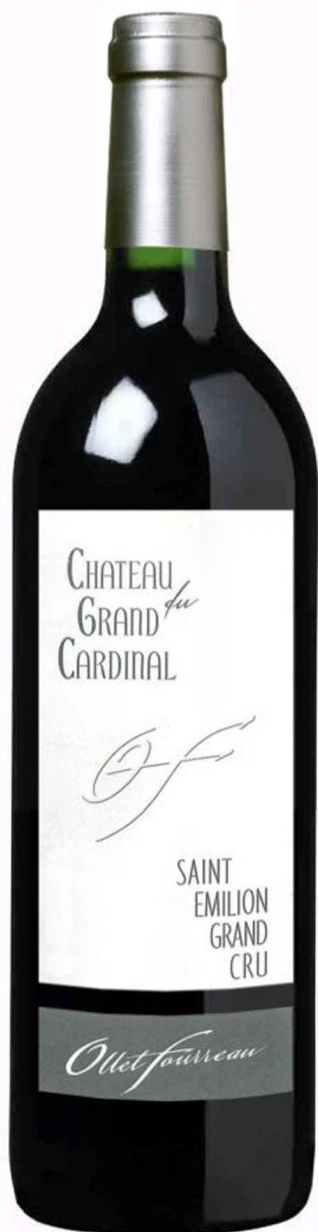


DOMAINE CHÂTEAU DU GRAND CARDINAL

SAINT-EMILION GRAND CRU 2015



CEPAGE

98% Merlot, 2% Cabernet Franc

SOL

Sables anciens sur argile

VINIFICATION / ELEVAGE

Les raisins sont sélectionnés sur deux tables de tri au moment de l'arrivée dans le chai. Macérations longues, environ 5 semaines.

Passage en barriques neuves exclusivement à hauteur de 50% du volume de la récolte. Le reste de la production est élevé en cuves.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge soutenue.
 - Nez : Fruits rouges intenses.
 - Bouche : La bouche est concentrée.
- Tannins soyeux. Belle élégance.

Compagnon idéal de viande rouge et de fromage.

GRAPE VARIETY

98% Merlot, 2% Cabernet Franc

SOIL

Old sands on clay

VINIFICATION / AGEING

The grapes are selected from two sorting tables at the time of arrival in the cellar. Long macerations, about 5 weeks. New barrels exclusively at 50% of the volume of the harvest. The rest of the production is aged in tanks.

TASTING

- Colour : Deep red dress.
 - Nose : Intense red fruits.
 - Mouth : The mouth is concentrated.
- Silky tannins. Beautiful elegance.

Perfect with red meat and cheese.