

DOMAINE CHÂTEAU DU GRAND CARDINAL

SAINT-EMILION GRAND CRU



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.