



Notre engagement environnemental

A compter du millésime 2016, Château Fleur Cardinale, déjà membre de la 1^{ère} association pour le Système de Management Environnemental du Vin de Bordeaux certifiée ISO 14 001, a reçu à titre individuel la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Cette certification correspond au niveau le plus exigeant d'un dispositif plus général de certification environnementale des exploitations agricoles.

Elle permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes, ...) sont très largement présents sur notre exploitation, et que la pression de nos pratiques sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum.

Nos engagements :

- Aucun désherbage chimique des sols
- Pratiques culturales en lutte biologique
- Amendements agréés BIO
- Prophylaxie et prévention contre les maladies
- Confusion sexuelle
- Semis inter-rangs et jachères
- Aucun rejet d'effluent dans l'environnement
- Tri sélectif des déchets

Cette année encore, l'impact de cette démarche environnementale se ressent dans la qualité de nos vins.

Our environmental commitment

Since the 2016, Château Fleur Cardinale, as a member of the 1st Association of the Environmental Management System (S.M.E.) for the Wines of Bordeaux certified ISO 14 001, has received the High Environmental Value (HEV) certification.

This certification is the highest level of a generalised scheme for the environmental certification of farms.

It guarantees that the presence of factors of biodiversity (hedges, grass strips, trees, flowers, insects, etc.) is very widespread on our vineyard and that the pressure applied to the environment by our practices (on air, water, soil, climate, biodiversity and landscape) is kept to a minimum.

These are our commitments:

- No chemical herbicides
- Sustainable vine-growing methods
- Organically-approved soil supplements
- Sprays and preventing vine disease
- Sexual confusion
- Seedlings and fallow lands
- No discharging of effluent in the environment
- Selective sorting

Once again this year, this environmental involvement can be felt in the quality of our wines.

CHATEAU FLEUR CARDINALE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION GRAND CRU



Fiche technique

Superficie plantée

21,5 hectares

Densité de plantation

6225 pieds / ha

Age moyen des vignes

38 ans

Type de sols

Argilo-calcaires
7 sols et sous-sols différents

Encépagement planté

74% Merlot - 20% Cabernet Franc
6% Cabernet Sauvignon

Pratiques culturales & environnementales

0% désherbage chimique
Ebourgeonnage - Eclaircissage
Effeuilage manuel une seule face
Traitements cuivre et soufre
Utilisation de produits de biocontrôles
Confusion sexuelle (0% d'insecticides)

Vendanges 100% manuelles

Merlot 1ère génération : 29 sept.
Cab. Franc 1ère génération : 6 oct.
Cab. Sauvignon 1ère génération : 11 oct.

Rendement & tri de la récolte

1 hl/ha après sélection
3 tris dont un par densimétrie (Tribaie)

Type de cuverie

7 fûts bois de 500 litres

Durée de cuvaison

28 jours

Méthodes de vinification

Macération pré-fermentaire à froid
Elevage sur lies

Elevage en barriques

100% barriques neuves de chêne français
12 à 14 mois

Degré potentiel

14°

Production estimative

1000 magnums

Points marquants

Une production de grand vin limitée à 8 barriques

Seules les parcelles situées sur le point culminant de la propriété ont été épargnées par le gel de la nuit du 26 au 27 avril 2017, et ont pu donner des **raisins de première génération** très qualitatifs, et ayant le potentiel de produire notre grand vin. Cela représente au total 8 barriques.

Le "coeur" calcaire de Château Fleur Cardinale

Les parcelles dont les raisins entrent dans la composition de notre grand vin sont constituées uniquement de **calcosols sur calcaires à astéries** et de **calcosols issus d'argiles vertes à nodules calcaires**.

Une micro-vinification en fûts bois de 500 litres

Compte-tenu du potentiel qualitatif des lots, et de leur faible volume de production, nous avons décidé dès le début des vendanges de les micro-vinifier dans **7 fûts bois de 500 litres**.

Un assemblage atypique

L'assemblage final est **atypique** pour la propriété, en raison de la **prédominance des cabernets** : 35% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon et 45% Merlot.

1000 magnums seulement

Château Fleur Cardinale 2017 sera proposé en Primeurs en **magnum uniquement**, pour une quantité limitée à 1000 magnums.

Un potentiel de grande garde

Nos décisions se sont révélées payantes, car nous pensons que Château Fleur Cardinale 2017 sera à l'image de nos millésimes précédents : un millésime très qualitatif, avec une matière dense et structurée, le tout soutenu par une très belle fraîcheur, pour ce qui s'annonce comme un **millésime de grande garde**.

Key features

A limited production of 8 barrels

Only the highest plots of the estate were spared by the frost (April 2017 the 27th) and produced very qualitative **first generation grapes** which had the potential to produce our great wine. It totals 8 barrels.

The "limestone heart" of Château Fleur Cardinale

The plots that were spared are **calcosols sur calcaires à astéries** and **calcosols issus d'argiles vertes à nodules calcaires**.

A micro-vinification in wooden barrels

Considering the potential and the small quantity of production, we decided from the start of the harvest to vinify the spared plots in **7 500-litre wooden barrels**.

A special blend

The final blend will be **different** from our other vintages, with predominance of Cabernets: 35% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot.

Only 1000 magnums

We will be presenting Fleur Cardinale 2017 in Primeur **only in magnums**, and a limited quantity of **1000**.

A laying down potential

We think that Chateau Fleur Cardinale 2017 will be as good as our previous vintages. 2017 will be very qualitative, dense and structured, with a beautiful freshness, which will be **a wine to lay down**.

Technical sheet

Surface area (planted)

21.5 hectares

Density of plantation

6225 vines / ha

Average age of the vines

38 years old

Soils

Clay and limestone
7 different types of soils

Grape varieties (planted)

74% Merlot - 20% Cabernet Franc
6% Cabernet Sauvignon

Vineyard management & environment

No chemical herbicides
De-budding - Green harvesting
Manual one-sided de-leafing
Preventing sprays, copper and sulphur-based
Biocontrol products
Sexual confusion (no insecticides)

Dates of hand-harvesting

Merlot 1st generation : 29 Sept.
Cab. Franc 1st generation : 6 Oct.
Cab. Sauvignon 1st generation : 11 Oct.

Yield & sorting of the harvest

1 hl/ha after selection
3 sortings, 1 by density (Tribaie machine)

Type of vats

7 500-litre wooden barrels

Vatting time

28 days

Vinification techniques

Cold maceration
Ageing on lies

Ageing in barrel

100% new French oak barrels
From 12 to 14 months

Potential alcoholic degree

14°

Estimated production

1000 magnums