

# Données techniques

**Superficie en production**

22,5 hectares

-

**Densité de plantation**

6225- 8000 pieds / ha

-

**Age moyen des vignes**

40 ans

-

**Type de sols**

Argilo-calcaires

7 sols et sous-sols différents

-

**Encépagement planté**

76% Merlot- 20% Cabernet Franc

4% Cabernet Sauvignon

-

**Vendanges 100% manuelles**

27 sept. > 24 oct. 2018

-

**Rendement & tri de la récolte**

45 hl/ha avant sélection

3 tris dont un par densimétrie (Tribaie)

-

**Type de cuverie**

Inox

-

**Durée de cuvaison**

28 jours

-

**Méthodes de vinification**

Macération pré-fermentaire à froid

Remontages gravitaires

-

**Elevage en barriques**

100% barriques neuves de chêne français

12 à 14 mois

-

**Degré potentiel**

14,5°

-

**Production estimative**

120 000 bouteilles de grand vin

10 000 bouteilles de second vin

CHATEAU  
**FLEUR CARDINALE**  
GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION GRAND CRU

Millésime  
**2018**

# Ce qui a fait Château Fleur Cardinale 2018

De nouvelles méthodes culturales  
ayant un effet impactant sur la physiologie de la plante

Portées par la nouvelle équipe technique, les nouvelles méthodes culturales de l'année 2018 ont permis d'affiner le travail de structuration des sols déjà initié depuis de nombreuses années à Fleur Cardinale. La **généralisation de semis hivernaux à base de graminées et de légumineuses** a eu pour effet de stimuler la biomasse et de rendre le sol encore plus vivant.

Par ailleurs, les **pulvérisations de crème d'algues** durant la floraison ont permis d'apporter du confort à la vigne, lui permettant de mieux réguler sa physiologie, et de favoriser une fécondation homogène, prélude d'une récolte également homogène en maturité.

L'année 2018 a été marquée par un excès d'eau jusqu'à fin juin, puis des conditions climatiques chaudes en fin de saison. Grâce à ces nouvelles méthodes culturales mises en oeuvre, la vigne a ainsi toujours su trouver un équilibre physiologique parfait.

Des vendanges "haute-couture",  
précoces et longues

Nos vendanges 2018 ont débuté un 27 septembre, ce qui fait d'elles **les vendanges les plus précoces enregistrées sur la propriété**.

A la faveur d'une climatologie de fin de saison idéale, nous avons pu mener des vendanges "haute-couture" qui se sont étirées jusqu'au 24 octobre. Ainsi, sur certaines parties du vignoble dont la nature des sols différait au sein d'une même parcelle, **les vendanges se sont faites en deux temps** : initiées d'abord sur les hauts de coteaux, elles se sont terminées quelques jours plus tard sur les bas. Cela nous a permis d'optimiser au maximum le potentiel qualitatif de la récolte.

Un style racé  
et une fraîcheur inédite du fruit

Château Fleur Cardinale 2018 se fait notamment remarquer pour ses **magnifiques Cabernets Francs**, tout particulièrement adaptés à la climatologie du millésime. Ils confèrent une très belle structure à l'ensemble, dans **un style racé**, tout en perpétuant la signature de Château Fleur Cardinale grâce à des tanins veloutés.



*"Les nouvelles méthodes culturales ont permis à la vigne d'atteindre un équilibre physiologique parfait."*



*"Les décisions opérées pendant les vendanges, débutées précocement, ont permis d'obtenir une fraîcheur inédite du fruit."*