



*La newsletter destinée aux courtiers et aux négociants allocataires de Château Fleur Cardinale*



Chaque page (en français et en anglais) présente de manière synthétique les **informations commerciales essentielles** concernant le millésime 2021 : climatologie, informations de production, commentaire de dégustation, faits marquants.

## TOUT SAVOIR SUR NOTRE 2021

Afin de vous fournir le maximum d'informations sur le millésime 2021, nous avons construit **une page Internet** pour Château Fleur Cardinale 2021 et Château Croix Cardinale 2021.

[www.fleurcardinale.com/fleur-cardinale-2021](http://www.fleurcardinale.com/fleur-cardinale-2021)  
[www.fleurcardinale.com/croix-cardinale-2021](http://www.fleurcardinale.com/croix-cardinale-2021)



### FICHE TECHNIQUE EXPRESS EXPRESS TECHNICAL SHEET



1er > 12 oct. 2021  
21 hl / ha



13,5% vol.  
pH 3,53  
AT 3,9



60% Merlot  
30% Cabernet Franc  
10% Cabernet-Sauvignon



1er vin - 43 000 blles  
2d vin - 12 000 blles

*Exemple d'informations présentées sur le site*

*Un QR code sera apposé sur tous les échantillons envoyés, ramenant sur la page dédiée au vin dégusté.*



CROIX 2021



FLEUR 2021

# DÉGUSTATIONS AU CHÂTEAU

Nous vous accueillerons au Château pour vos dégustations durant toute la semaine des Primeurs. Compte-tenu de la modularité de nos espaces, nous pouvons accueillir jusqu'à trois groupes en même temps.



*Panier-repas*

Cette année, nous mettons également en place un système de **panier-repas froid sur demande\***, pour tous ceux qui souhaiteraient faire leur pause déjeuner chez nous et profiter de nos espaces de réception ainsi que de notre terrasse. Prévoyez votre panier-repas 24 heures minimum à l'avance.



*Menu express*

Enfin, nous avons la possibilité de vous accompagner pour un déjeuner / dîner assis : un **menu gastronomique "express" spécial Primeurs** est disponible\* en réservant au minimum 7 jours à l'avance.



*\* en fonction des disponibilités*

Contact & réservation : [l.grillot@fleurcardinale.com](mailto:l.grillot@fleurcardinale.com)

## ENVOI D'ÉCHANTILLONS

Cette année, nous faisons appel à la société **Tube Bottling**, basée à **Castillon**, pour vous permettre d'envoyer des échantillons à vos clients qui ne pourraient pas se déplacer pour les Primeurs.

**Les vins sont conditionnés dans des tubes en verre sérigraphiés de 10 cl.**

Nous avons choisi Tube Bottling pour la qualité du conditionnement, notamment de l'inertage du vin, ainsi que la proximité de l'usine avec notre chai, nous permettant une mise le jour-même de notre dépôt, garantissant la fraîcheur des échantillons.

Les tubes sont ensuite conditionnés dans un tube en carton pour être **expédiés dès le 22 avril** partout dans le monde, directement depuis l'usine de Tube Bottling.



Pour nous indiquer le nom des clients à qui vous souhaitez que nous fassions parvenir des échantillons, remplissez simplement ce [Google Form](#).

