



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

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

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](#).

