

# Millésime 2012

## Fiche technique



# 2012 vintage

## Technical sheet

<b>Superficie plantée</b>	23,5 hectares
<b>Densité de plantation</b>	6000 pieds/hectare
<b>Age moyen des vignes</b>	35 ans
<b>Encépagement</b>	75 % Merlot - 20 % Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon
<b>Type de sols</b>	Argilo-calcaire
<b>Rendement après sélection</b>	34 hl/ha
<b>Vendanges manuelles</b>	100 %
<b>Dates de vendanges</b>	du 22 octobre au 03 novembre 2012
<b>Pratiques culturales</b>	Enherbement naturel – Effeuillage – Ebourgeonnage
<b>Type de cuves</b>	Inox, de 50 à 70 hl
<b>Durée de cuvaison</b>	30/35 jours
<b>Méthodes de vinification</b>	Macération préfermentaire à froid Élevage sur lies
<b>Élevage en barriques</b>	100% barriques neuves de chêne français
<b>Degré potentiel</b>	13,5°
<b>OEnologue conseil</b>	Laboratoires Rolland – Jean-Philippe Fort
<b>Production estimée</b>	93 000 bouteilles

<b>Surface area in production</b>	58,07 acres (23,5 ha)
<b>Density of plantation</b>	6000 vines/hectare
<b>Average age of vines</b>	35 years old
<b>Grape varieties</b>	75 % Merlot - 20 % Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon
<b>Soils</b>	Clay and limestone
<b>Yield after sorting</b>	34 hl/ha
<b>Hand-harvesting</b>	100 %
<b>Dates of harvest</b>	from 22 <sup>th</sup> October to 03 <sup>th</sup> November 2012
<b>Vineyard management</b>	Natural grass growing between the rows – De-leafing –De-budding
<b>Type of vats</b>	Stainless steel vats (50 to 70 hL)
<b>Vatting time</b>	30/35 days
<b>Vinification techniques</b>	Cold maceration Ageing on lees
<b>Ageing in barrels</b>	100 % new French oak barrels
<b>Alcoholic degree estimated</b>	13.5
<b>Consultant oenologist</b>	Rolland Laboratory – Jean-Philippe Fort
<b>Production estimée</b>	93 000 bottles



CHATEAU FLEUR CARDINALE  
Saint-Etienne-de-Lisse - 33 330 Saint-Emilion  
contact@fleurcardinale.com - www.fleurcardinale.com