



Château Fleur Cardinale
membre de la Première Association
pour le Système de Management Environnemental
du vin de Bordeaux certifiée ISO 14 001

Poursuite de notre engagement
environnemental

Château Fleur Cardinale est membre depuis l'été 2013 de la première association pour le **Système de Management Environnemental (S.M.E.) du Vin de Bordeaux certifiée ISO 14001.**

Le S.M.E. est un outil de gestion environnementale qui indique que nous sommes attentifs à tous les stades de production à **réduire notre impact sur l'environnement**, avec en définitive, une volonté de protection de la santé de nos salariés, des riverains et des consommateurs.

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

Continuation in our environmental
involvement

Château Fleur Cardinale since summer 2013 has been a member of the first association of the **Environmental Management System (S.M.E.) for the Wines of Bordeaux, certified ISO 14001.**

S.M.E. is a management tool for the environment, helping us to exercise care at each stage of the production process in order to **reduce our impact on the environment** and ultimately protect the health of our employees, neighbours and consumers.

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



Fiche technique

Points marquants

Key factors

Technical sheet

Superficie

23,5 hectares

-

Densité de plantation

6000 pieds/ha

-

Age moyen des vignes

35 ans

-

Type de sols

Argilo-calcaire

7 sols et sous-sols différents

-

Pratiques culturales

Enherbement naturel à 100%

Effeuilage - Ebourgeonnage

-

Rendement avant sélection

37 hl/ha

-

Vendanges manuelles

100%

-

Dates de vendanges

Du 5 au 20 octobre 2015

-

Encépagement

75% Merlot - 20% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

-

Types de cuves

26 cuves inox, 50-110 hl

-

Durée de cuvaison

30/35 jours

-

Méthodes de vinification

Macération pré-fermentaire à froid

Elevage sur lies

-

Elevage en barriques

100% barriques neuves de chêne français

12 à 15 mois

-

Degré potentiel

14,5°

-

Enologue conseil

Jean-Philippe Fort - Laboratoire Rolland

-

Production estimative

100 000 - 110 000 bouteilles

Une floraison et une véraison **rapides et homogènes**

La floraison a été rapide et homogène sur l'ensemble de notre vignoble, tout comme la véraison, tout à fait remarquable cette année.

Un été de **plusieurs mois**

Un très bel été s'est étiré de juin à septembre, avec beaucoup de journées ensoleillées et chaudes. L'été indien nous a accompagnés jusqu'à fin octobre.

De **petites pluies** entretenant le processus de maturation

Les journées ensoleillées ont été entrecoupées de temps à autre par de petites pluies survenant au bon moment, entretenant « au goutte-à-goutte » le processus de maturation.

Un **enherbement naturel** maîtrisé

Nous n'avons pas laissé l'herbe trop pousser entre les rangs afin d'éviter qu'elle ne concurrence trop la vigne et ne l'affaiblisse, surtout avec des épisodes de forte chaleur récurrents.

Des sols **argilo-calcaires** optimisés

Nos sols argilo-calcaires travaillés mécaniquement sur les lignes de coteau du plateau de Saint-Etienne-de-Lisse ont fait des merveilles cette année, car la vigne n'a, à aucun moment, été en stress hydrique, avec pour résultat des baies de taille normale et un équilibre peau / jus parfait. La maturité phénolique a pu être atteinte sans effort.

Plus de **Cabernets Francs**

Grâce à des conditions climatiques très favorables, nos parcelles de cabernets francs ont été plus productives que les autres années. L'assemblage final devrait donc compter plus de ce cépage qui, amené à maturité parfaite, confère beaucoup de finesse et d'élégance à l'ensemble.

Dans les chais, une **chauffe bourguignonne** généralisée

A partir du millésime 2015, nous généralisons la chauffe bourguignonne à l'ensemble de notre parc de barriques (dont un tiers sont déjà bourguignonnes), produites à partir des bois des meilleures forêts françaises (Jupilles, Bertranges et Tronçay). La chauffe est plus douce et plus longue, et pénètre donc en profondeur dans le bois.

La puissance dans un **gant de velours**

A l'image des grands millésimes de la propriété tels que les 2009 et 2010, Château Fleur Cardinale 2015 est la parfaite conjugaison entre la puissance et la gourmandise apportées par nos merlots, la finesse et l'élégance par nos cabernets francs, et la structure et la minéralité par nos cabernets sauvignons. La couleur est très intense et profonde. Le nez, d'une maturité remarquable, est dominé par des fruits noirs griottés frais et éclatants. Il y a de la profondeur dans la palette aromatique. La bouche est ample et charnue, le toucher soyeux. La finale est longue et veloutée. **La signature de Château Fleur Cardinale est plus vibrante que jamais.**

Quick and homogeneous flowering and veraison

The flowering was quick and even everywhere, like the veraison, which was quite remarkable this year.

A **very long** summer

We've had a boiling hot summer from June to September, followed by an amazing Indian summer until the end of October.

Short light showers maintaining the ripening process

There had been some light showers between the hot days, at the right time, which has maintained the ripening process.

Managing the **natural weeding**

We haven't let the grass in the rows grow too high, avoiding any competition with the vines, and not to weaken them, especially because of the recurring periods of high temperatures during the whole of the summer.

The strength of **clay and limestone** soils

The clay and limestone soils on the plateau of Saint-Etienne-de-Lisse, which are mechanically worked, have produced wonderful things this year as the vine hasn't, at any time, suffered from hydric stress. As a result, the berries are normal size and the balance between the skin and the juice was perfect. Finally, the phenolic maturity was reached effortlessly.

More **Cabernet Franc**

Thanks to good weather conditions, the plots of Cabernet Franc were more productive than other years. Then, the final blend should integrate more of this grape variety which usually gives a lot of finesse and elegance to the wine.

In the barrel cellar, a general **Burgundy toast**

From the 2015 vintage on, we have adopted Burgundy toast for all our barrels (a third of them was already composed of Burgundy ones) produced exclusively from wood of the most qualitative French forests like Jupilles, Bertranges and Tronçay. The Burgundy toast is realized at a moderate high heat and for an extended period of time.

Power in a **velvet glove**

As the great vintages like 2009 and 2010, Château Fleur Cardinale 2015 is the perfect combination between the full-bodied richness and generosity of Merlot, the finesse and elegance of Cabernet Franc, and the structure and the minerality of Cabernet Sauvignon. The color is intense and deep. The nose, on a remarkable ripe fruit, is dominated by fresh and lively blackberries. The aromatic range is wide and deep. The wine is round and sensuous, with a silky mouthfeel. The final is long and velvety.

The signature of Château Fleur Cardinale is more vibrant than ever.

Surface area

23,5 hectares

-

Density of plantation

6000 vines/ha

-

Average age of vines

35 years old

-

Soils

Clay and limestone

7 different types of soils

-

Vineyard management

Natural grass growing between the rows

De-leafing - De-budding

-

Yield before selection

37 hl/ha

-

Hand-harvesting

100%

-

Dates of harvest

From the 5th to the 20th of October 2015

-

Grape varieties

75% Merlot - 20% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

-

Types of vats

26 stainless steel vats, 50-110 hl

-

Vatting time

30/35 days

-

Vinification techniques

Cold maceration

Ageing on lies

-

Ageing in barrels

100% new French oak barrels

From 12 to 15 months

-

Potential alcoholic degree

14.5°

-

Consultant oenologist

Jean-Philippe Fort - Rolland laboratory

-

Estimated production

100 000 - 110 000 bottles