



CHÂTEAU GRAND CARDINAL

SAINT-ÉMILION DU GRAND CRU ROUGE

Producteur : Château Grand Cardinal
Vin : Pomerol
Couleur : Rouge
Pays : France Région vinicole : Bordeaux
Appellation : Bordeaux
Sol : Argileux-Calcaire (atypique pour la Région)

Cépages : **90 % Merlot 10% Cabernet Franc**

% alcool /vol : 13% Sucre résiduel :

Information Technique : *Total acidité* : gr/l. pH : *Total So2* : <

Température de service : 17-18°C. Garde : 70-10 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 6

UN PEU D'HISTOIRE : Depuis 5 générations, la Famille OLLET-FOURREAU exploite différentes propriétés viticoles dans le Bordelais. Les Grands vins de Bordeaux : POMEROL-Château Grand Moulinet et LALANDE-DE-POMEROL-Château Haut-Surget en sont les étendards. Afin d'offrir un vin à un excellent rapport qualité-prix, la Famille a fait l'acquisition du Château Fleur Saint-Esprit en 1998 et plus récemment dans les années 2000, SAINT-ÉMILION GRAND CRU-Château du Grand Cardinal, une des Appellations les plus prestigieuses vient compléter la gamme.

- **VINIFICATION – ÉLEVAGE** Traditionnelle et macérations longues, pour environ 5 semaines. Élevage : Exclusivement en fût de chêne neuf pendant 10-12 mois, selon le millésime. **Une meilleure maîtrise des rendements** ainsi qu'une **sélection minutieuse des raisins** sont les priorités pour ce Château. C'est pourquoi, nous pratiquons l'enherbement sur ces parcelles et les raisins sont triés à plusieurs stades de leur développement : au mois de juillet avec les vendanges vertes, et au moment de la récolte par deux passages sur tables de tri. Ces tris sont effectués manuellement.

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : D'un rubis bien brillant

Aspect olfactif : Un nez bien net, des parfums de fruits frais (cassis, groseilles), un soupçon vanillé

Aspect gustatif : concentré de notes de petits fruits rouges, en arrière-plan, une large palette de senteurs alliant vanille, figue et pruneau, en passant par ses notes florales. Aromatique, une belle générosité, aux tanins présents de par sa prime jeunesse, il livre quand même toute sa souplesse, sa bouche gourmande, fruitée. Un vin ÉLÉGANT, FIN & PROMETTEUR !

Accords gourmands : Viande rouge grillée et rôtie Magret de canard, carré d'agneau, côte de veau rôtie, jarret d'agneau confit

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ