



Wijnfiche

Château Fleur Cardinale – G.C. | St. Emilion G.C. FRANKRIJK (ST. EMILION) – 2016

Domein

Ch. Fleur Cardinale

Het was Florence Decoster, de huidige eigenaar, die als eerste het idee had in het jaar 2000. Haar echtgenoot, Dominique, die net zijn zaak in porselein had verkocht, had zijn twijfels. "En nu ineens een wijngaard kopen?" vroeg hij zich enigszins verbaasd af? Maar het idee groeide langzaam, en uiteindelijk werden Florence en Dominique, beiden liefhebbers van de natuur en lekker eten, verliefd op hun nieuwe plan. Bij hun eerste kennismaking met het landgoed van Château Fleur Cardinale, dat zich op een kalksteen plateau bevindt vlakbij het historische dorp van Saint-Emilion, waren Florence en Dominique verbaasd door de schoonheid van de plaats en omstreken. Zij hebben het domein gekocht in mei 2001.

Vinificatie

Afhankelijk van de oogst vind er een koude fermentatie plaats van 4 tot 5 dagen, gevolgd door een alcoholische fermentatie gedurende 2 tot 3 weken. Het overpompen gebeurt met de zwaartekracht hetgeen de gist niet onder stress brengt en dus een zachter procedé garandeerd. De wijn wordt dan 12 tot 15 maanden gerijpt in nieuwe, Franse eiken vaten gekocht bij verschillende tonneliers.

Smaak

De wijnen tonen een diepe, donkere kleur met in de neus aroma's van rijp fruit en florale toetsen. In de mond vinden we een verleidelijk, rijk mondgevoel met elegante, zachte tannines. De finish is lang en harmonieus, met een zeer lang bewaarpotentieel.

Gerechten

Lamsvlees | Vlees - gegrild | Wild - Klein | Wild - damhert | Wild - reerug met kastanjepuree

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (74%), Cabernet Franc (18%), Cabernet Sauvignon (8%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

