

Millésime 2011

Fiche technique



2011 vintage

Technical sheet

Superficie plantée	18 hectares
Densité de plantation	6000 pieds/hectare
Age moyen des vignes	35 ans
Encépagement	70 % Merlot - 20 % Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon
Type de sols	Argilo-calcaire
Vendanges manuelles	100 %
Dates de vendanges	du 30 septembre au 20 octobre 2011
Pratiques culturales	Enherbement naturel – Effeuilage – Ebourgeonnage
Type de cuves	Inox, de 50 à 70 hl
Durée de cuvaison	30/35 jours
Méthodes de vinification	Macération préfermentaire à froid Élevage sur lies
Élevage en barriques	75% barriques neuves de chêne français - 25% barriques 1 vin de chêne français 15°
Degré	
OEnologie conseil	Laboratoires Rolland – Jean-Philippe Fort
Production	10 000 bouteilles
Mise en bouteilles	le 09 juillet 2013
Surface area in production	44,48 acres (18 ha)
Density of plantation	6000 vines/hectare
Average age of vines	35 years old
Grape varieties	70% Merlot - 20 % Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon
Soils	Clay and limestone
Hand-harvesting	100 %
Dates of harvest	from 30 th September to 20 th October 2011
Vineyard management	Natural grass growing between the rows – De-leafing –De-budding
Type of vats	Stainless steel vats (50 to 70 hL)
Vatting time	30/35 days
Vinification techniques	Cold maceration Ageing on lees
Ageing in barrels	75 % new French oak barrels - 25% French one-year-old oak barrels 15°
Alcoholic degree	
Consultant oenologist	Rolland Laboratory – Jean-Philippe Fort
Production	10 000 bottles
Dates of bottling	the 09 th of July 2013



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