



Château Cardinal

Montagne Saint Emilion



Superficie : 9,38 Ha

Encépagement : 70% Merlot, 5% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Age Moyen : 30 ans

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : l'un des plus prestigieux satellites de Saint-Emilion

Dégustation : A la robe rouge sombre, le Château Cardinal présente des arômes de fruits mûrs, une jolie structure tannique fondue, légèrement épicée. C'est un vin charpenté, équilibré avec une bonne tenue en bouche.

Suggestions culinaires :

Sa structure lui permet quelques belles années de vieillissement.

Il s'apprécie sur une viande rouge grillée et notamment sur le fameux bifteck saisi sur le sarment de vigne, mais aussi sur des fromages à pâte dure tels que le comté, le brebis basque, le vieux parmesan.

Distinctions : Le Point: 14/20 Mai 2010

Millésime 2012 note Parker 87-88