

Château Croix Cardinale Saint-Emilion Grand Cru 2019 2019

A bottle of Château Croix Cardinale wine. The bottle is dark with a red foil-wrapped neck. The label is cream-colored and features a red cross logo at the top. Below the logo, the text reads "CHATEAU CROIX" in red, "CARDINALE" in black, and "SAINT-EMILION GRAND CRU" in smaller black letters. At the bottom of the label, it says "Réserve de la Grande Réserve".

Château Croix Cardinale è una bella azienda vinicola situata nella prestigiosa denominazione di Saint-Émilion, a Bordeaux. Fondata nel 2012 dalla famiglia Decoster, già proprietaria del vicino Château Fleur Cardinale, l'azienda si estende su una superficie di 4,5 ettari. Nel vigneto una combinazione di varietà di uve, tra cui Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon che beneficiano di suoli argillo-calcareo ideali per la viticoltura di qualità. La famiglia Decoster ha una storia affascinante: prima di dedicarsi alla viticoltura, erano proprietari della celebre manifattura di porcellane Haviland a Limoges. Nel 2001, Dominique e Florence Decoster decisero di intraprendere una nuova avventura nel mondo del vino, acquisendo Château Fleur Cardinale.

Un'azienda a rigorosa selezione all'avanguardia, passata da tenera viticoltore a vinificatore di grande successo. Grand Cru Classé nel 2006, Vaucluse è arrivata nel 2012, nel barbagian di vinificazione integrato nella Regione del Beaujolais. Château Croix Cardinale, con la bioconversione e l'attenzione ai prodotti di qualità, si è impegnato a ridurre l'uso di pesticidi (45% nel 2012, 20% di un aspetto di 10%) di Château Croix Cardinale è l'approccio eco-responsabile adottato nella gestione del vigneto e nella produzione del vino. La famiglia Decoster ha investito significativamente nella ristrutturazione delle strutture e nell'ammodernamento delle tecniche di vinificazione, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale. Questo impegno si riflette nella qualità dei vini prodotti, che sono apprezzati per la loro eleganza e complessità.

La Vigna	
Terreno	terreni calcarei e limosi
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	merlot 82%, cabernet franc 18%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vendemmia manuale in piccoli appezzamenti avvengono per densimetria prima di una breve macerazione pre-fermentativa. L'strazione avviene per rimontaggio. L'assemblaggio della annata 2023 è stato realizzato solo con demi-muids (15%), in foudres d'acier.
Sensazioni	Colore rosso rubino, al naso è fruttato con un tannino morbido e vellutato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.