



## 2012 Château Fleur Cardinale

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

L'étoile montante de l'appellation St-Émilion

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

St-Emilion & Satellites

**Producteur:**

Château Fleur-Cardinale

**Notation(s):**

Falstaff 90/100, James Suckling 91/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100

**Elevage:**

14 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2028

**Cépage(s):**

75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Référence:**

1326412

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Fleur Cardinale

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 90/100, James Suckling 91/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
<b>Cépage(s):</b>	75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.