



Château Palais Cardinal - L'Amphore

AOC Saint-Emilion - 100% Cabernet Sauvignon

Cette cuvée est un prolongement de notre philosophie.

Notre volonté est d'apporter la maîtrise de la puissance du fruit, sans soufre, et de la sublimer par un élevage en terre cuite afin de vous offrir une expérience unique.

Un élevage de 8 mois en amphores pour préserver la pureté de nos cépages.

Les vins sont dynamiques avec une belle structure. De belles notes minérales s'en ressorte due à la micro-oxygénation des Amphores.

Elevage : 100% en amphore pendant 8 mois

Sols : Grave

Moyenne d'âge du vignoble : 40 ans

Vendanges : récolte manuelle

Vinifications : Macération pré-fermentaire à froid - fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulées avec remontage/pigeage

Production moyenne par an : 878 bouteilles

Assemblage : 100 % Cabernet Sauvignon

Sans sulfites ajoutés

Temps de garde : 10 à 15 ans.

Bouteilles numérotées

Habillage : Etiquette et contre étiquette à base de raisins recyclés

Œnologue conseil : Thomas Duclos (Œno Team)

Pour une expérience optimale, veuillez aérer et décanter le vin 1 à 2h avant dégustation.

