



MAURINE



CHÂTEAU
CARDINAL-VILLEMAURINE

SAINT-EMILION GRAND CRU
Famille Leclérot

La Signature du Vigneron

Hier...

Ce vignoble du 19ème siècle doit son nom composé à deux périodes de son histoire.

La période des invasions sarrasines vers 732 lui donne son nom de **Villemaurine**, ville des maures, car c'est à cet endroit précis qu'il y aurait eu un camp d'observation des armées mauresques.

Cardinal provient du séjour du Cardinal Gaillard de la Mothe -neveu de Bertrand de Goth, ancien archevêque de Bordeaux, qui est devenu Pape en 1305 sous le nom de Clément V- qui déclara les vins du Château comme Roi des vins.

À travers les années, les propriétaires successifs ont contribué à la réputation et au développement du Château Cardinal-Villemaurine.



...Aujourd'hui

Christine y Alain Leclérot, amoureux du vin, transmettent leur passion à leur fils cadet, Olivier.

Après des études de management et un cursus technique, Olivier est en capacité de gérer au quotidien la propriété.

Ensemble, ils se donnent un défi : redonner ses lettres de noblesse au Château.

Modernisation des installations techniques, restructuration du vignoble, création des espaces de réception, tout est réuni pour produire un grand vin.



Un terroir exceptionnel

4

HECTARES

85% - 15%

MERLOT - CABERNET FRANC

3

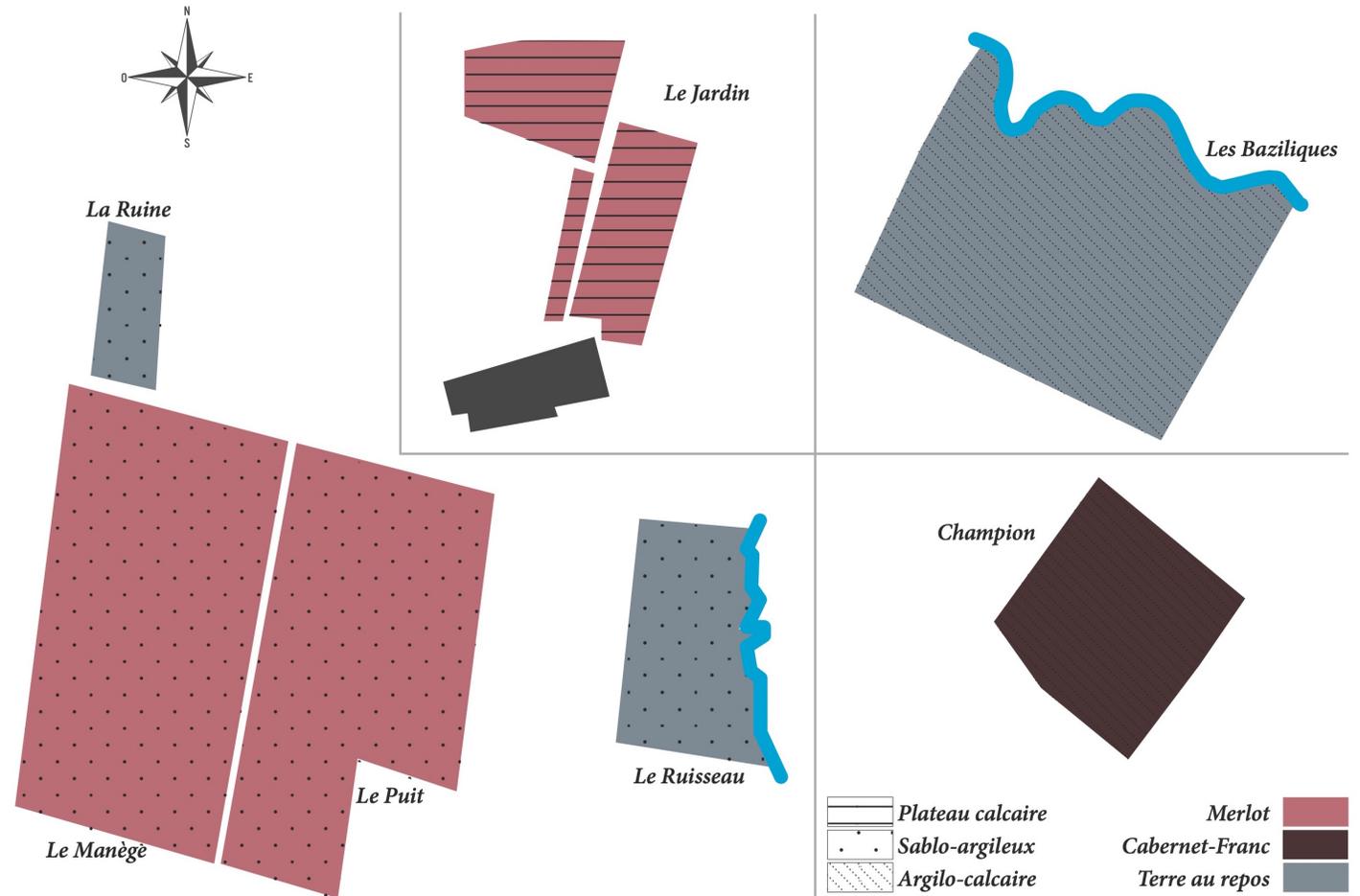
ILOTS

3

TYPES DE SOLS

8

PARCELLES





Respect



Authenticité



Précision



La presse en parle

2019

91/100

Vert de Vin

91-92/100

Terre de Vins

93/100

XL Vins

2020

87-89/100

Yves Beck

90-91/100

Bettane & Dessauve

91-92/100

James Suckling

93/100

Terre de Vins



Localisation

Au cœur du village de Saint-Emilion

Superficie total

4 hectares

Surface en production

2,80 hectares

Terroir

Plateau calcaire, sols argilo-calcaire et sablo-argileux

Assemblage

85% Merlot
15% Cabernet Franc

Parcelles

Jardin, Puits, Champion

Âge moyen du vignoble

35 an

Mise en bouteille

au Château en avril

Rendement

30hl/ha

Vendange & vinification

vendange et tri manuel
macération à froid sans sulfites
ajoutées
vinifications parcellaires

Type de cuves

Cuves en béton brut
thermorégulées

Élevage

En barriques de chêne français
12-18 mois
80% barriques neuves 20%
barriques 1 vin

Localisation

Au cœur du village de Saint-Émilion

Superficie total
4 hectares

Surface en production
2,80 hectares

Terroir
Sols argilo-calcaire et sablo-argileux

Assemblage
100% Merlot

Parcelles
Puits, Manège

Âge moyen du vignoble
25 an

Mise en bouteille
au Château en avril

Rendement
40hl/ha

Vendange & vinification
vendange et tri manuel
macération à froid sans sulfites
ajoutés
vinifications parcellaires

Type de cuves
Cuves en béton brut
thermorégulées

Élevage
En barriques de chêne français
12 mois
100% barriques 1 vin





Localisation

Targon
Entre-deux-mers

Terroir

Sols argilo-calaire

Assemblage

90% Sauvignon Blanc - 10% Sémillon

Mise en bouteille

À la propriété en décembre

Rendement

45hl/ha

Vendange & vinification

vendange mécanique, macération à froid, fermentation à basse
température

Type de cuves

Cuves en inox thermorégulées

Élevage

Sur lies fines en cuves

Localisation

Targon
Entre-deux-mers

Terroir

Sols argilo-calaire

Assemblage

100% Merlot

Mise en bouteille

À la propriété en décembre

Rendement

45hl/ha

Vendange & vinification

vendange mécanique, macération à froid, fermentation à basse température

Type de cuves

Cuves en inox thermorégulées

