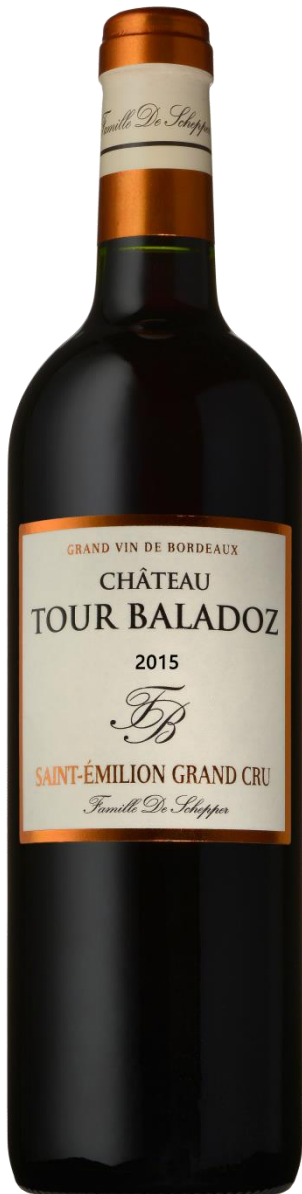


Château TOUR BALADOZ

2015

SAINT-EMILION GRAND CRU



| | |
|---|--|
| Situation | A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion |
| Propriétaire | Famille De Schepper |
| Directeur Technique | Jean Michel Garcion |
| AOC | Saint-Emilion Grand Cru |
| Sols | Argilo-calcaires sur un sous-sol calcaire. 70% sur le plateau de Saint-Emilion et 30% sur les coteaux. |
| Surface | 9 Hectares |
| Rendements | 45hl/ha |
| Age du vignoble | 20 ans en moyenne |
| Densité de plantation | 6 000 vines/hectare |
| Production | 267 Hectolitres |
| Encépagement | 70% Merlot, 15% de Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon, 5% de Petit Verdot |
| Viticulture | Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages. |
|  | |
| Vinification | Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique. |
| Elevage | Elevage de 17 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, dont 70% de barriques neuves. |
| Assemblage | 85% Merlot, 8% Cabernet-Franc, 5% Petit Verdot, 2% Malbec |
| Dégustation | Le merlot dominant procure au Château Tour Baladoz une robe sombre au bouquet marqué par les fruits rouges avec des nuances boisées et épicées. Vin corsé et rond en bouche qui dispose d'une belle structure évoluant vers une fraîcheur persistante. |