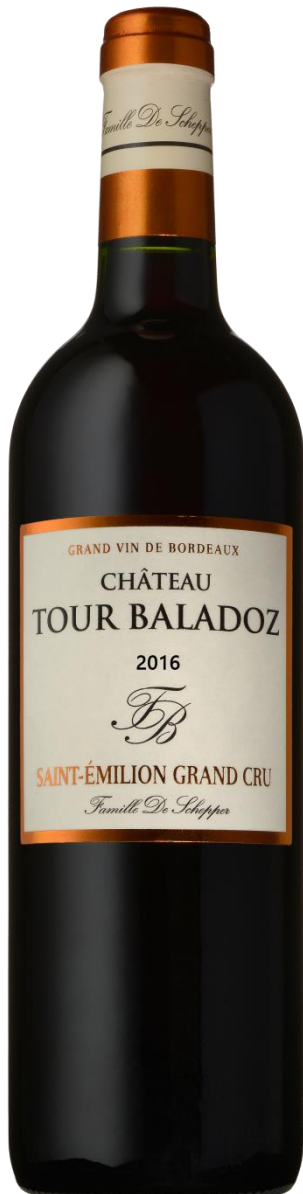


Château TOUR BALADOZ

2016

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	250 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 15 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, dont 70% de barriques neuves.
Assemblage	85% Merlot, 10% Cabernet-Franc, 5% Petit Verdot
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.