



# CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE

GRAND CRU CLASSÉ  
2015

LE NOM DE CE DOMAINE POSSÈDE UNE DOUBLE ORIGINE. "BALESTARD" ÉTAIT LE NOM D'UN CHANOINE DU CHAPITRE DE SAINT-ÉMILION, "LA TONNELLE" FAIT RÉFÉRENCE À LA TOUR DE GUET DU XVÈME SIÈCLE QUI TRÔNE AU MILIEU DU VIGNOBLE.

LE CRU DOIT SA RENOMMÉE À FRANÇOIS VILLON QUI LA CITAIT DÉJÀ DANS UN POÈME QUI FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE.

SITUÉ AU SOMMET D'UN COTEAU SUR UN PLATEAU ARGILO-CALCAIRE, AUX PORTES DE LA CITÉ MÉDIÉVALE DE SAINT-ÉMILION, LE VIGNOBLE AU CHARME INSOLITE DONT L'ACTUEL GÉRANT EST JACQUES CAPDEMOURLIN BÉNÉFICIE D'UNE SITUATION PRIVILÉGIÉE.

<b>NOM DU PROPRIÉTAIRE :</b>	GFA CAPDEMOURLIN
<b>ADRESSE :</b>	CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE, 1 BALESTARD, 33330 SAINT-ÉMILION
<b>DATE DE CRÉATION :</b>	XVÈME SIÈCLE
<b>SURFACE :</b>	10.5 ha
<b>SURFACE PLANTÉE :</b>	9ha 45a 14ca
<b>SOL :</b>	PLATEAU ARGILO-CALCAIRE
<b>ALTITUDE :</b>	83 MÈTRES
<b>DENSITÉ PLANTATION :</b>	5700 À 6900 PIEDS PAR HECTARES
<b>ENCÉPAGEMENT :</b>	70% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 5% CABERNET SAUVIGNON
<b>TYPE DE SOL :</b>	SOLS BRUNS CALCAIRES À TEXTURE FINE, TERRES ARGILO-CALCAIRES LOURDES
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES :</b>	33 ANS
<b>PORTE GREFFE :</b>	FERCAL - 41B
<b>VITICULTURE :</b>	ÉBOURGEONNAGE, ÉPAMPRAGE DES TÊTES ET PIEDS, LEVAGES ET RELEVAGES, EFFEUILAGE, ÉCLAIRCISSAGE ET DÉCOMPACTAGE, ÉCIMAGE ET ROGNAGE
<b>TYPE DE CULTURE :</b>	CULTURE RAISONNÉE
<b>TYPE DE VENDANGES :</b>	VENDANGES MANUELLES
<b>DATE DE VENDANGES :</b>	5 AU 23 OCTOBRE 2015
<b>RENDEMENT :</b>	43 hls/ha
<b>VINIFICATION :</b>	TRI OPTIQUE, MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À FROID, REMONTAGES
<b>TYPE DE CUVES :</b>	CUVES INOX ET CIMENT
<b>DURÉE CUVAISON :</b>	3 SEMAINES
<b>ÉLEVAGE :</b>	FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES NEUVES - 50% BARRIQUES NEUVES - 50% BARRIQUES UN VIN ET PLUS
<b>DURÉE D'ÉLEVAGE :</b>	ÉLEVAGE EN BARRIQUES, 15 À 18 MOIS
<b>PRODUCTION :</b>	51000 BOUTEILLES
<b>MISE EN BOUTEILLES :</b>	21 JUIN 2015
<b>OENOLOGUE CONSULTANT :</b>	JEAN-PHILIPPE FORT DU LABORATOIRE ROLLAND
<b>TITRE ALCOOMÉTRIQUE :</b>	15% VOL.
<b>pH :</b>	3.57
<b>GLUCOSE/FRUCTOSE :</b>	0.54 gr/L
<b>ACIDITÉ TOTALE :</b>	3.25 gr (H2SO4)/L

