



CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE

GRAND CRU CLASSÉ
2016

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.

NOM DU PROPRIÉTAIRE :	GFA CAPDEMOURLIN
ADRESSE :	CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE, 1 BALESTARD, 33330 SAINT-ÉMILION
DATE DE CRÉATION :	XVÈME SIÈCLE
SURFACE :	10.5 ha
SURFACE PLANTÉE :	9ha 50a 44ca
SOL :	PLATEAU ARGILO-CALCAIRE
ALTITUDE :	83 MÈTRES
DENSITÉ PLANTATION :	5700 À 6900 PIEDS PAR HECTARES
ENCÉPAGEMENT :	70% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 5% CABERNET SAUVIGNON
TYPE DE SOL :	SOLS BRUNS CALCAIRES À TEXTURE FINE, TERRES ARGILO-CALCAIRES LOURDES
ÂGE MOYEN DES VIGNES :	33 ANS
PORTE GREFFE :	FERCAL - 41B
VITICULTURE :	ÉBOURGEONNAGE, ÉPAMPRAGE DES TÊTES ET PIEDS, LEVAGES ET RELEVAGES, EFEUILAGE, ÉCLAIRCISSAGE ET DÉCOMPACTAGE, ÉCIMAGE ET ROGNAGE
TYPE DE CULTURE :	CULTURE RAISONNÉE
TYPE DE VENDANGES :	VENDANGES MANUELLES
DATE DE VENDANGES :	17 AU 26 OCTOBRE 2016
RENDEMENT :	49 hls/ha
VINIFICATION :	TRI OPTIQUE, MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À FROID, REMONTAGES
TYPE DE CUVES :	CUVES INOX ET CIMENT
DURÉE CUVAISON :	3 SEMAINES
ÉLEVAGE :	FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES NEUVES - 50% BARRIQUES NEUVES - 50% BARRIQUES UN VIN ET PLUS
DURÉE D'ÉLEVAGE :	ÉLEVAGE EN BARRIQUES, 15 À 18 MOIS
PRODUCTION :	55000 BOUTEILLES
MISE EN BOUTEILLES :	7 JUIN 2018
OENOLOGUE CONSULTANT :	JEAN-PHILIPPE FORT DU LABORATOIRE ROLLAND
TITRE ALCOOMÉTRIQUE :	14.5% VOL.
pH :	3.45
GLUCOSE/FRUCTOSE :	0.3 gr/L
ACIDITÉ TOTALE :	3.75 gr (H2SO4)/L

