



# CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE

GRAND CRU CLASSÉ  
2020

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>      | 8ha 46a 77ca   |
| <b>SOL :</b>                  | PLATEAU ARGILO-CALCAIRE  |
| <b>ALTITUDE :</b>             | 83 MÈTRES  |
| <b>DENSITÉ PLANTATION :</b>   | 5700 À 6900 PIEDS PAR HECTARES   |
| <b>ENCÉPAGEMENT :</b>         | 75% MERLOT, 10% CABERNET FRANC, 15% 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>    | 16 AU 30 SEPTEMBRE 2020  |
| <b>RENDEMENT :</b>            | 36 hls/ha  |
| <b>CERTIFICATION :</b>        | HVE ET ISO 14001   |
| <b>VINIFICATION :</b>         | TRI OPTIQUE, MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À FROID, REMONTAGES, PIGEAGES  |
| <b>TYPE DE CUVES :</b>        | INOX TRONCONIQUE   |
| <b>DURÉE CUIVISON :</b>       | 3 SEMAINES   |
| <b>ÉLEVAGE :</b>              | FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES NEUVES<br>- 50% BARRIQUES NEUVES<br>- 50% BARRIQUES UN VIN ET PLUS                        |
| <b>DURÉE D'ÉLEVAGE :</b>      | ÉLEVAGE EN BARRIQUES, 15 À 18 MOIS   |
| <b>PRODUCTION :</b>           | 37000 BOUTEILLES   |
| <b>MISE EN BOUTEILLES :</b>   | 18 MAI 2022  |
| <b>OENOLOGUE CONSULTANT :</b> | JEAN-PHILIPPE FORT DU LABORATOIRE ROLLAND  |
| <b>TITRE ALCOOMÉTRIQUE :</b>  | 14.5% VOL.   |
| <b>pH :</b>                   | 3.50   |
| <b>GLUCOSE/FRUCTOSE :</b>     | 0.49 gr/L  |
| <b>ACIDITÉ TOTALE :</b>       | 3.49 gr (H2SO4)/L  |

