

Château  
TOUR BALADOZ  
« LE CENTENAIRE »  
SAINT-EMILION GRAND CRU



<b>Situation</b>	A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion
<b>Propriétaire</b>	Famille De Schepper
<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>Sols</b>	Argilo-calcaires sur un sous-sol calcaire.
<b>Surface</b>	0,43 Hectare
<b>Rendements</b>	25hl/ha
<b>Age du vignoble</b>	100 ans en moyenne
<b>Densité de plantation</b>	6 000 vines/hectare
<b>Production</b>	11,50 Hectolitres
<b>Viticulture</b>	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire. Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
<b>Vinification</b>	Vinification intégrale. Macération de 3 à 5 semaines.
<b>Elevage</b>	Elevage de 24 mois en barrique de chêne français, dont 100% de barriques neuves.
<b>Assemblage</b>	60% merlot, 20% Cabernet-franc, 10% Cabernet-Sauvignon, 5% Malbec, 3% Saint Macaire, 2% Bouchalès
<b>Dégustation</b>	Ce vin a une robe presque noire encre et un nez d'une complexité exceptionnelle où des arômes de fruits se mêlent à des arômes de bois et d'épices. En bouche, ce vin est une bombe de saveurs et il dispose d'une concentration exceptionnelle. Les tanins sont souples, le merlot lui donne de la puissance et de la rondeur mais la fraîcheur est également bien présente. Son parfait équilibre et sa persistance aromatique présage un grand potentiel de garde.