

## LA DAME DE BALADOZ

### 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>	9 Hectares
<b>Rendements</b>	45hl/ha
<b>Age du vignoble</b>	15 ans en moyenne
<b>Densité de plantation</b>	6 000 vines/hectare
<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 (vignoble certifié iso14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
	
<b>Vinification</b>	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.
<b>Elevage</b>	Elevage entre 12 à 18 mois, 100% en barriques
<b>Assemblage</b>	90% Merlot, 10% Cabernet-Franc,
<b>Dégustation</b>	Le corps est gras et charnu, avec une impression de croquer des baies de raisin. Belle charpente due à des tanins raffinés. Un boisé très fin, une bonne longueur en bouche.