

# CHÂTEAU TOUR BALADOZ 2018 ROUGE MAGNUM

CHÂTEAU TOUR BALADOZ



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ancienneté de la propriété, qualité du terroir et maîtrise de l'ensemble de la chaîne - de la culture à l'embouteillage - assurent la grande noblesse et la renommée du grand vin du Château Tour Baladoz. La mise en avant de l'authenticité pure du terroir font que la fraîcheur et la minéralité sont des constants dans le vin Château Tour Baladoz. 85% merlot, 8% Cabernet-franc, 5% Petit Verdot 2% Malbec

- 85% Merlot
- 8% Cabernet Franc
- 5% Petit Verdot
- 2% Malbec

## Accords mets et vins

Délicieux avec une grillade ou un gâteau au chocolat.

## Détails

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : HVE niveau 3

**Contenance** : 1,50 L

**Cépages** : Malbec, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Famille De Schepper

**Domaine** : DE MOUR

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : AOP Saint Emilion Grand Cru

## Caractéristiques

**Terroir** : Coteaux argilo-calcaires dans la partie est de l'appellation.

**Cépage** : 85% merlot, 8% Cabernet-franc, 5% Petit Verdot, 2% Malbec

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité: ébourgeonnage/épamprage, vendanges vertes et effeuillage.

**Vinification** : Après éraflage total, vinification traditionnelle avec macération de 3 à 5 semaines.

**Eleavage** : Pendant 12 à 18 mois en barriques de chêne (en moyenne 50% neuves).

## Dégustation

**Robe** : Robe est noire.

**Nez** : Bouquet raffiné d'épices-cassis avec des nuances boisées.

**Bouche** : Intense avec une fort belle matière et un joli raisin mûr.

**Finale** : Souple et fraîche sur une belle longueur.

**Garde** : bon à boire ; peut se garder 8-10 ans.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Extrait de Bordeaux et ses vins, Cocks et Féret (1929): Remarquablement bien situé, le Château Tour Baladoz occupe un point culminant du pays et offre au visiteur une vue panoramique superbe. Etabli en entier sur un sol très argilo-calcaire, reposant sur le roc, ce vignoble produit un vin très généreux, très bouqueté, moelleux, extrêmement fin, vin complet et parfait se présentant en tous points comme "grand premier cru". A 100m d'altitude, le vignoble, d'un seul tenant sur la commune de Saint-Laurent des Combes, domine au sud les Crus classés des Châteaux Pavie, Bellefont Belcier et Larcisse Ducasse et à l'est le Château Tertre Roteboeuf ; à l'ouest, il borde celui de Troplong Mondot.



Plaisirs du vin  
Marmande