

Château Côte de Baleau

Saint Emilion Grand Cru Classé

Un vin qui développe des arômes puissants et concentrés de fruits rouges et noirs ainsi que des notes toastées apportées par l'élevage.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Le château Côte de Baleau et son prolongement, les Roches blanches, est le fief d'origine des Reiffers, Il est situé à proximité de Saint Emilion. Le climat est océanique et tempéré grâce à la Dordogne toute proche. Elle adoucit les étés et évite les gelées de printemps.

SURFACE EXPLOITEE : 8 hectares.

NATURE DU SOL : sol argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : merlot 70 % - cabernet franc 15 %

- cabernet sauvignon 15 %

Age moyen des vignes : 35 ans

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages, vendanges manuelles parcellaires avec tri à la vigne et aux chais.

VINIFICATION : cuves inox et thermorégulation.

"Malo" en barriques

ELEVAGE : barriques neuves 50 % - barriques 1 vin 50 %

PRODUCTION ANNUELLE : 40 000 bouteilles environ

