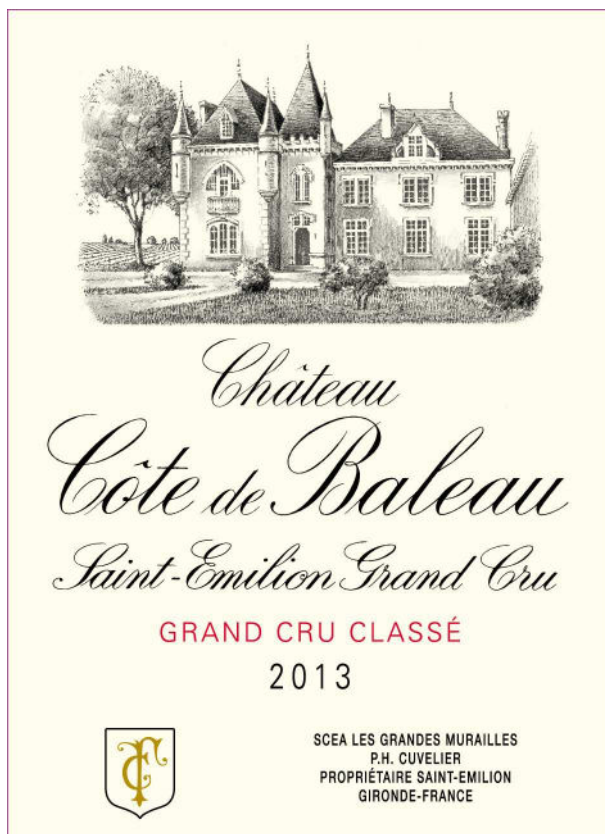


Château Côte de Baleau

- **Superficie** : 14,9 hectares
- **Encépagement** : 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
- **Sol** : argilo-calcaire et sable sur argile
- **Age moyen des vignes** : 31 ans



- **Débourrement** : à partir du 6 avril
- **Mi-floraison** : Autour du 10 juin
- **Véraison** : le 22 août
- **Date des vendanges** : du 02 au 17 octobre 2013

- **Assemblage** : 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
- **Rendement de l'année** : 35 hl / ha
- **Production** : 60.000 blles
- **Ph** : 3.65 **Titre alcoolique** : 13.0 % vol
- **Elevage** : 18 mois en fûts neuf pour moitié

Château Côte de Baleau



Millésime 2013

Conditions climatiques :

Après un hiver froid, avec une pluviométrie légèrement excédentaire, les mois de janvier et février sont particulièrement humides et froids.

Le printemps est lui aussi très humide, peu ensoleillé et plus froid que la moyenne saisonnière, ce qui provoque un débourrement autour du 10 avril, plutôt tardif, une croissance végétative assez hétérogène et une très forte pression cryptogamique et ce jusqu'à la fleur, 17 juin (mi floraison), générant une coulure importante.

Enfin l'été est arrivé en juillet avec du 6 au 26 des températures maximales dépassant les 30 ° c. Ceci a favorisé un certain rattrapage, mais il a été nécessaire de réaliser des vendanges vertes et de l'effeuillage.

La véraison autour du 22 août est assez tardive malgré le bon rattrapage de ces deux mois.

Le début de l'automne est humide et provoque une dégradation de l'état sanitaire du raisin que nous arrivons à bien maîtriser, ce qui nous permet d'étaler les vendanges du 2 au 17 octobre

De façon générale ce millésime 2013 présente un joli fruit de bonne qualité ainsi qu'une belle couleur et un bel équilibre des tanins.

Commentaire de dégustation :

Côte de Baleau 2013 libère un fruit rouge et des notes florales élégantes. En bouche, on retrouve un bel équilibre avec des tanins souples et bien intégrés. La finale est soyeuse et droite.