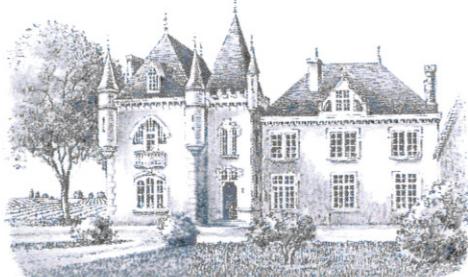


Château Côte de Baleau

- **Superficie** : 14,9 hectares
- **Encépagement** : 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
- **Sol** : argilo-calcaire et sable sur argile
- **Age moyen des vignes** : 32 ans



*Château
Côte de Baleau
Saint-Emilion Grand Cru*

GRAND CRU CLASSÉ

2016

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE

- **Débourrement** : 22 mars 2016
- **Mi-floraison** : 6 juin 2016
- **Véraison** : 10 août 2016
- **Date des vendanges** : du 4 octobre au 20 octobre 2016

- **Assemblage** : 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
- **Rendement de l'année** : 46 hl / ha
- **Production estimée** : 60.000 blles
- **Ph** : 3.60 **AT** : 3.80 **Titre alcoolique** : 14.2 % vol
- **Elevage** : 12 à 14 mois (fûts neuf 1/3 - un vin 1/3 – cuve 1/3)

SCEA LES GRANDES MURAILLES - Château Côte de Baleau – 33330 Saint Emilion.

Tél : + 33 (0)5 57 24 71 09 – Fax : + 33 (0)5 57 24 69 72

contact@lesgrandesmurailles.com

www.lesgrandesmurailles.com

Château Côte de Baleau



Millésime 2016

Conditions climatiques :

“ Le millésime “ Miracle “ ...

Après un hiver 2016 plutôt sec et doux, le mois de janvier commence sous des pluies quasi quotidiennes. Les températures restent douces jusqu'au mois de mars (**débourrement le 22mars**), la vigne croît régulièrement .. Le millésime s'annonce tardif avec un cycle végétatif long...

La pluie est toujours très présente, et les températures toujours aussi douces et ce jusqu'à fin juin. Néanmoins la **fleur (autour du 6 juin** et sur une seule semaine ...“Miracle“) nous laisse entrevoir une très généreuse récolte.

La pression cryptogamique (mildiou) est très présente surtout que nous sommes passés en « Bio » cette année... La première semaine de juillet change radicalement les conditions climatiques avec, plus une goutte d'eau jusqu'à fin août, des températures chaudes mais fraîches la nuit .La **véraison arrive tardivement autour du 10 août** et progresse lentement.

Une belle averse achève la véraison début septembre (alors que la vigne commence à souffrir) suivie d'un très beau temps jusqu'à la fin des vendanges (voir fiche de chaque cru pour les dates de début des vendanges)

Le Miracle s'est produit et se traduit par un **Millésime Superbe...**

Commentaire de dégustation :

Le nez est très expressif, sur des notes intenses de griottes, de mûres, bien équilibrées avec des notes plus florales et légèrement épicées.

En bouche la trame tannique est très élégante et bien soutenue par une belle fraîcheur donnant à l'assemblage beaucoup d'énergie.

SCEA LES GRANDES MURAILLES - Château Côte de Baleau – 33330 Saint Emilion.

Tél : + 33 (0)5 57 24 71 09 – Fax : + 33 (0)5 57 24 69 72

contact@lesgrandesmurailles.com

www.lesgrandesmurailles.com