

Château Tour Baladoz

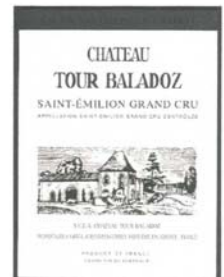
EINFÜHRUNGSANGEBOT

Für jede Bestellung von 200 € erhalten Sie eine Flasche
Rotwein "Château Tour Baladoz" St.-Emilion Grand Cru
als Geschenk!

Exklusiv bei Eurolijsten erhältlich !



Château Tour Baladoz



Neue Serie

« CHÂTEAU TOUR BALADOZ »

Das Motiv, das Profil und die Farben der neuen Serie "Château Tour Baladoz" sind ganz auf den aktuellen Wohntrends abgestimmt. Der satinierte Glanz ist auch im Möbelbereich ein beliebter Trend. Diese Leisten sind exklusiv bei Eurolijsten erhältlich. Sie sind in drei Profilen und 7 Farben lieferbar: grau, grün, elfenbein, rot, hellbraun, ebenholzfarbig, mahagonifarbig.

Serie 487** (Profil 23x15 mm) : 2,95 €/meter
Serie 488** (Profil 43x15 mm) : 4,30 €/meter
Serie 489** (Profil 67x15 mm) : 6,65 €/meter

Situation / Situation

Propriétaire/ Owner
Tél.
Fax.
Président/ Président
Directeur technique/ Technical Director

A.O.C

Nature du sol/ Soil

Superficie de la propriété / Surface
Rendement Moyen / Average Production
Age moyen du vignoble / Age of the vineyard
Densité de plantation / Plant Density
Production moyenne / Average Production
Encépagement / Grapes Varieties

Culture / Viticulture

Vinification / Winemaking

Elevage / Ageing

Dégustation / Tasting Notes

Garde / Cellaring

Note / Note

A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion
La famille De Schepper
(33)5 57 88 94 17
(33)5 57 88 39 14
Jacques DE SCHEPPER
Jean Michel GARCION

Saint-Emilion Grand Cru

Coteaux argilo-calcaires dans la partie est de l'appellation

9 Hectares
45hl/ha
30 ans en moyenne
6 600 pieds/hectare
400 Hectolitres
70% merlot
20% Cabernet-franc
10% Cabernet-Sauvignon

Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité:

ébourgeonnage/épamprage, vendanges vertes et effeuillage.
Après éraflage total, vinification traditionnelle avec macération de 3 à 5 semaines ; thermorégulation par ruissellement et chauffage.

Pendant 12 à 18 mois en barriques de chêne (en moyenne 50% neuves).
Le merlot dominant procure au Château Tour Baladoz une robe sombre au bouquet marqué par les fruits rouges avec des nuances boisées. C'est un vin corsé et rond en bouche qui dispose d'une structure bien construite.

De 8 à 15 ans
Fidèle du Guide Hachette et de la presse internationale; demi-finaliste de la Coupe des Grands Crus de Saint-Emilion (sur les millésimes 1996-1997-1998, parmi 68 crus).

in Saint-Laurent-des-Combes, 3 km south-east from Saint-Emilion
The De Schepper Family
(33)5 57 88 94 17
(33)5 57 88 39 14
Jacques DE SCHEPPER
Jean Michel GARCION

Saint-Emilion Grand Cru

Clay-chalk slopes in the east of the appellation

9 Hectares
45hl/ha
30 years on average
6 600 vines/hectare
400 Hectolitre
70% merlot
20% Cabernet-franc
10% Cabernet-Sauvignon

Everything is done to obtain maximum quality:

removal of superfluous buds and sprouts, green harvest and defoliation
Traditional winemaking after complete destemming, 3-5 weeks maceration with temperature control through irrigation or heating

During 12 to 15 months in oak barrels, (on average 50% new).
The dominance of merlot gives Château Tour Baladoz its dark colour and expressive nose of red fruit with an elegant touch of wood; it is a powerful wine, supple in the mouth but with a nice material and texture.

8 to 15 years
Always selected by Guide Hachette and by international press; obtained the semi-finals of the Coupe des Grands Crus de Saint-Emilion (for the vintages 1996, 1997 en 1998; there were 68 estates participating)



Tulpenstraat 13, B-9810 Eke
Tel 00 32 93 82 70 73
Fax 00 32 93 85 56 18
info@eurolijsten.be
www.eurolijsten.be

3, rue des Anciens Combattants - 33460 Soussans - Margaux - France
tél. +33 (0)5 57 88 94 17 - fax +33(0)5 57 88 39 14 - www.de-mour.com - contact@de-mour.com

SARL au capital de 1 834 400 € - CA 057 89 006000 - IBAN : FR 76 1330 6000 3209 7895 0600 055 - BIC AGRF FR 833 - Siret 303 229 777 00030 - TVA : FR 63 203 229 777 - Accises HD93500 E 5006