



Château Côte de Baleau

LE MILLÉSIME 2024

L'équilibriste !

PROPRIÉTAIRE Famille Philippe Cuvelier
GÉRANT Matthieu Cuvelier
DIRECTEUR Emmanuel de Saint Salvy
CONSULTANTS Michel Rolland et Julien Viaud

VIGNOBLE

APPELLATION Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT Grand Cru Classé
SITUATION GÉOGRAPHIQUE Quelques centaines de mètres au nord-ouest
du bourg de Saint-Émilion
SUPERFICIE 17 hectares
SOL Argilo-calcaires et argilo-sableux
ENCÉPAGEMENT 90 % Merlot
10 % Cabernet Franc
DENSITÉ DE PLANTATION 6 000 à 8 000 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

MILLÉSIME 2024

VENDANGES Du 25 septembre au 07 octobre 2024
ASSEMBLAGE 95 % Merlot
05 % Cabernet Franc
VINIFICATION Fermentation en petites cuves inox thermorégulées,
extraction modérée, cuvaison de 24 à 28 jours
ÉLEVAGE 25 % barriques neuves - 25 % barriques de 1 vin -
25 % barriques de 2 vins - 25 % en cuve
14 mois d'élevage
ANALYSE TAV 13,5 % vol - pH 3,7
PRODUCTION 32 hl/ha - 48 000 bouteilles