# CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE 2010

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

### ASSEMBLAGE

70% MERLOT
25% CABERNET FRANC
5% CABERNET SAUVIGNON

### VINIFICATION

FERMENTATION:
50% CUVES INOX THERMORÉGULÉES
50% CUVES CIMENT
FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES
CONSEILS ŒNOLOGIQUES DE JEAN-PHILIPPE FORT DU CABINET ŒNOLOGIQUE DE MICHEL ROLLAND.

### ÉLEVAGE

50% BARRIQUES NEUVES
50% BARRIQUES UN AN
15 À 18 MOIS
PRODUCTION: 43 000 BOUTEILLES.

### DÉGUSTATION

UN VIN AVEC DES ARÔMES DE MÛRE, CERISE, CARAMEL.
LE CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE EST UN VIN GÉNÉREUX, SUAVE, INTENSE ET STRUCTURÉ AVEC UNE PETITE TOUCHE BOISÉE.

### CONSEILS

POTENTIEL DE GARDE: + DE 15 ANS
TEMPÉRATURE IDÉALE : 14 À 16°C
À MARIER AVEC: VIANDES ROUGES (BOEUF, CANARD, AGNEAU...), CHARCUTERIE, FROMAGES À PÂTES MOLLES, CHAMPIGNONS.

VIGNOBLES CAPDEMOURLIN