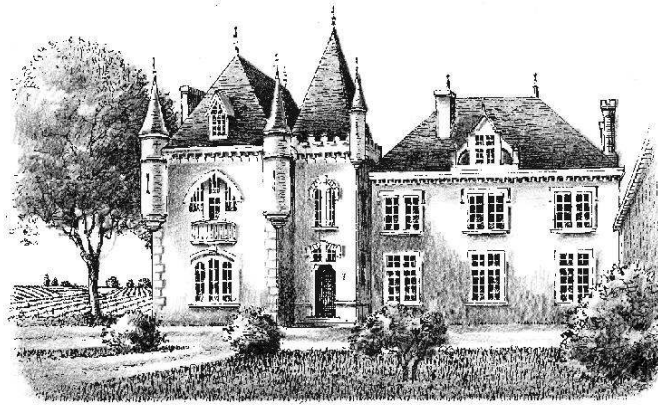




# Château Côte de Baleau

## 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