



Château Tour Balette

BORDEAUX SUPÉRIEUR
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

L'exploitation a été achetée en 1975 par Bernard Manera. Au fil des années, Bernard Manera, avec le soutien de son épouse, Martine, revalorise son exploitation en faisant l'acquisition de vignes à remettre en état. En moins de 25 ans, avec l'aide de la restructuration, Bernard Manera a rénové une exploitation de plus de 70 hectares de vignes, d'une moyenne d'âge de 20 ans, répartie sur quatre communes, la propriété s'étend donc sur plusieurs terroirs et entraîne une certaine complexité aux vins. En 2002, il se lance dans la commercialisation en bouteilles et attribue cette tâche à sa fille, Mylène titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur en Viticulture-Oenologie. Son fils, Marc, quant à lui, s'occupe de la partie production de l'exploitation après avoir passé son Bac Professionnel en Viticulture. Cette même année, Bernard Manera s'engage dans une nouvelle politique de culture de la vigne. Enfin en 2004, le désir d'aller plus loin dans la démarche entreprise amène l'exploitation à la QUALIFICATION AGRICULTURE RAISONNÉE dont le contrôle est effectué par Qualité France, cette qualification étant reconnue par le Ministère de l'Agriculture.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 70 hectares
Nature des sols : Argilo-Calcaire.
Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 25%

VINIFICATION

Vinification en cuves inox thermorégulées.

DÉGUSTATION

Très belle robe pourpre avec des reflets rubis profonds. Nez complexe, dominé par des arômes de fruits noirs (mûres, cassis). Prise en bouche intense et équilibrée par des tanins soyeux. Les arômes de bouche confirment le nez avec une belle longueur finale.



HISTORY

The estate was bought in 1975 by Bernard Manera. Over the years, Bernard Manera, with the support of his wife, Martine, upgrades his farm by acquiring vines to be restored. In less than 25 years, with the help of restructuring, Bernard Manera has renovated an operation of more than 70 hectares of vines, with an average age of 20 years, spread over four municipalities. The estate therefore extends on several terroirs and brings a certain complexity to the wines. In 2002, he began to sell in bottles and assigned this task to his daughter, Mylène, holder of a Superior Technician Certificate in Viticulture-Oenology.

His son, Marc, takes care of the production part of the farm after having passed his Professional Bac in Viticulture.

That same year, Bernard Manera embarked on a new policy of growing vines. Finally in 2004, the desire to go further in the approach undertaken led the operation to REASONED AGRICULTURE QUALIFICATION, which is checked by Qualité France, this qualification being recognized by the Ministry of Agriculture.

TERROIR'S SECRETS

Area: 70 hectares
Terroir : Clay Limestone
Grape Varieties: Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 25%

VINIFICATION

Vinification in temperature-controlled stainless steel vats.

TASTING

Very beautiful purple color with deep ruby reflections. Complex nose, dominated by aromas of black fruits (blackberries, blackcurrants). Intense palate, balanced by silky tannins. The aromas in the mouth confirm the nose with a good final length.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancesdesrecoltants.com  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants