

CHÂTEAU LA BESSANE AOC MARGAUX

2010 VINTAGE

Vintage profile :

Excellent potential: a beautiful duo with 2009!

A slight delay of budburst and flowering was the consequence of 2010 harsh winter and spring months alternating between rain, dryness and freshness. Late June heavy showers unfortunately provoked flower abortion and millerandage in some Merlot plots. The summer weather which followed (heat, dryness and generous sunshine periods) combined with some water stress allowed an excellent maturation of grapes. Favorable variations between warm days and cool nights early September created optimal conditions for the upcoming 2010 harvest.

Berries are small and concentrated, tannins ripe and colors dark and intense: this new vintage is ideally balanced in many respects. Small yields are the only drawback!

Harvest date

Merlot : October 1st

Petit Verdot : October 9th

Cabernet Sauvignon : October 14th

Malolactic fermentation of the free-run juice in oak barrels after drainage.

All press cuts are kept separately in barrels during a period of 10 days in order to refine the selection.



S.A. CHÂTEAU PALOUMEY

33290 LUDON - MEDOC

TEL: 05 57 88 00 66 FAX: 05 57 88 00 67

www.chateaupaloumey.com info@chateaupaloumey.com

AOC	Margaux
Yield	34,5 hl/ha
Vinification	Plot by plot Temperature controlled fermentation in stainless steel tanks Post fermentation maceration between 25 and 30 days
Consulting winemaker	Daniel Llose
Aging	12 months in oak casks 90% French oak 10% American oak medium toasted 30% new oak
Fining	With egg albumin after final blending No filtering before bottling
Blend	Petit Verdot 24% Merlot 52% Cabernet Sauvignon 24%
Alcohol	14 % Vol
Production	10 000 bottles

Guide Hachette des vins de France sélection 2014 2 étoiles Complément marga-lais du Château Paloumey (haut-médoc), ce vignoble se distingue par son encépa-gement original donnant une part importante au petit verdot (24%) et au merlot (52%). Au bouquet d'une grande richesse (fruits noirs, épices, toast) se joint un palais ample, gras et athlétique pour composer un ensemble harmonieux et promis à un bel avenir.

La Revue du Vin de France - Mars 2013 17/20 Très beau vin complet, de belle maturité, de la mâche et de la tenue en finale. Bénéficiant d'un bel élevage équilibré, la bouche est d'une grande longueur savoureuse. « Pépite cachée du Médoc »



James Suckling - Score: 88-89 points Une belle matière fruitée qui s'ouvre sur des tannins tout en velours. Rien de compliqué, un vin droit et bien fait!

René Gabriel – Weinwisser 18/20 Nur 10'000 Flaschen. 24 % Petit Verdot! Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Black Currant- und Redcurrantnoten, also mit einer fast cremigen Beerensüsse ausgestattet, dezent laktisch mit Milchkaffeeschimmer im Untergrund. Cremig auch im Gaumen, samtene Extrakt, die Säure ist schon perfekt integriert, süsslich bei frischer, aber auch leicht dropsiger Frucht. Ein Chambertin mitten in Margaux! 2014 - 2027

Le Point supplément-Jacques Dupont-12 mai 2011

15 Nez fermé, note cerfeuil, bouche opulente, tanins doux, bonne matière géné-reuse, garnie, bonne longueur.

Bernard Burtschy – Le Figaro 14.5 Robe sombre. Nez intense, épicé. Bouche souple et suave, demi-corps, tannins légers.