

CHÂTEAU PALOUMEY

Cru Bourgeois AOC HAUT-MÉDOC

VINTAGE
2008

Vintage Profile

Overall a very slow growing cycle from the beginning of the season to the end. Budding, leaf growing took more time than usual. Frost on the 6th and 7th of April. Thunderstorms in May, sunshine and rain in June. New hopes return after perfect July. August and the beginning of September are rather grey and wet.

The second part of September and a fine October with dry, sunny days and fresh nights, finally allow an effective last-minute ripening.

Late harvest with low yields and a very heterogeneous crop.

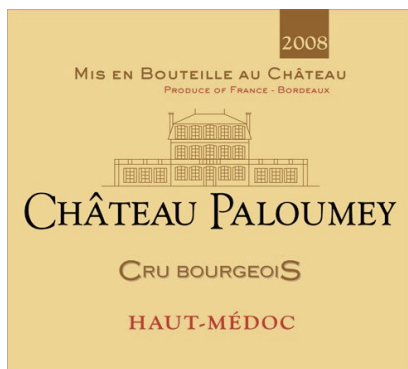
Harvest Dates

Merlot : from September 29th to October 11th

Cabernet Franc : October 10th

Cabernet Sauvignon : from October 14th to October 20th

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



S.A. CHÂTEAU PALOUMEY

33290 LUDON - MÉDOC

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

www.chateaupaloumey.com info@chateaupaloumey.com

* (= vin très réussi)

Baptisé d'un mot gascon désignant le passage des palombes, ce vignoble créé au début des années 1990 s'inscrit lui aussi dans la tradition médocaine avec ce très beau 2008. D'un rouge profond, celui-ci dévoile un bouquet riche de cerise, de cassis, de chocolat et de caramel. Il poursuit son entreprise de séduction avec sa structure ronde, sa générosité (fruits à l'alcool) et sa bonne longueur. Tout indique qu'il va falloir attendre un ou deux avant de pouvoir apprécier toutes ses qualités... sur une palombe grillée.

Guide Hachette 2012

Yield	41 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	Cabernet Sauvignon 58% Merlot 40% Cabernet Franc 2%
Alcohol	13% Vol
Production	100 000 bottles

Entre 17,5 et 15,5/20

Un nez épanoui et riche de fruits noirs bien mûrs et d'épices douces. Riche et suave, la bouche offre un joli boisé, du fruit, des tanins savoureux

La Revue du Vin de France, Juin 2009

★★★★★

Purple-black, fine smoky blackcurrant nose, elegant flavours, good tannins. Drink 2013-17. (15.5 points)

Decanter on line, Steven Spurrier, 7 avril 2009

16/20

Dunkles Granat-Rubin. Florales Bouquet mit schönen Fliedernoten und würzigem Cabernettouch, fruchtige Kirschen- und Kirschenschalentöne. Saftiger, eleganter Gaumen, die Tannine zeigen sich mild und geben der Textur eine seidige Note, schöne Länge. Ein schmeichelnder Cru Bourgeois der schon früh gefallen wird. 2012 - 2020

René Gabriel

16

Boisé pas encore intégré, petits tanins doux en bouche, bonne matière assez élégante, finale un peu serrée, de l'allure. O=2011 G=10 ans

Le Point Supplément, 14 mai 09

*** ++

reintöniges Bukett; lieblich, gefällig fruchtig, vordere seidene Länge; nach und nach aufkommende, reif gewordene Tannine mit deutlich körniger Struktur; lieblich bleibend; nicht trocken und nicht übertrieben frisch; langer, fruchtiger, Tannin-stimmiger Abgang

Harald Ecker

16.5

After the oakiness of the Lilian Ladouys, this is fresh and pure cassis. Lively with zesty freshness and present but not dominant tannins.

Harmonious and bright though pretty firm on the finish. Drink 2012-16

Jancis Robinson