

Profil du Millésime

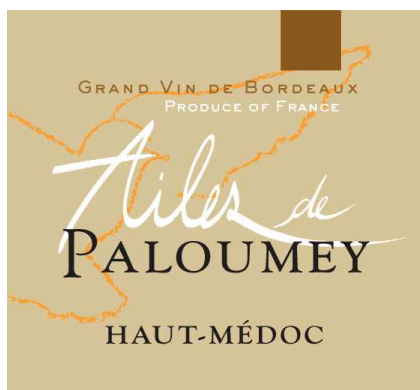
Un hiver froid et sec. Les chaleurs printanières ont favorisé un débourrement et une floraison rapide et homogène.

Un été chaud et sec: il a plu 2 fois moins et la température était supérieure de 1,7°C par rapport aux normales. La croissance végétative est régulière, la véraison est exceptionnellement homogène et précoce entraînant une accumulation record des sucres et de composés phénoliques. Des baies de petite tailles dans un état sanitaire parfaitement sain donnent des rendements faibles.

Dates de Récolte

Les merlot le plus précoces ont été récoltés en excellente maturation à partir du 20 septembre.

Les cabernet ont suivi à partir du 4 octobre. Fin des vendanges le 11 octobre.



Appellation	Haut-Médoc Second vin du Château Paloumey
Rendement	39 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 20 et 26 jours
Élevage	12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final 90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne
Collage	À l'albumine d'œuf après l'assemblage final Pas de filtration avant la mise en bouteille
Assemblage	Cabernet Sauvignon 50% Merlot 50%
Alcool	13,45 % Vol
Production	60 000 bouteilles



S.A. CHÂTEAU PALOUMEY

33290 LUDON - MEDOC

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

www.chateupaloumey.com info@chateupaloumey.com

