

## Profil du Millésime

La vigne a démarré tardivement fin mars et fut cueillie à froid par une gelée les 6 et 7 avril. Le mois de mai fut capricieux et parfois orageux, et juin partagé entre quelques pluies et une belle insolation. Un magnifique mois de juillet a rétabli la situation et donné les plus grands espoirs. Mais le mois d'août fut un peu plus maussade, et entraîna une maturation lente et hétérogène.

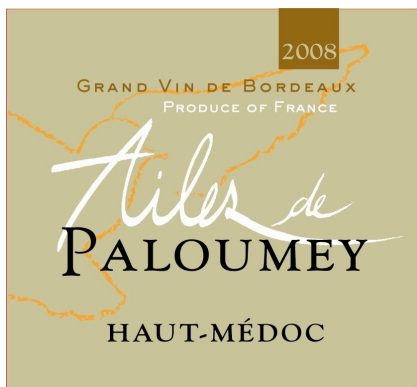
A partir de la mi septembre, et jusqu'à la fin du mois d'octobre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a fait disparaître les maladies, et donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité.

## Dates de Récolte

Merlot : du 29 septembre au 11 octobre

Cabernet Sauvignon : du 14 au 20 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.



|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Appellation</b>  | Haut-Médoc<br>Second vin du Château Paloumey   |
| <b>Rendement</b>    | 41 hl/ha   |
| <b>Vinification</b> | Encuvaison parcellaire<br>Fermentation en cuves inox thermorégulées<br>Macération postfermentaire entre 20 et 26 jours   |
| <b>Élevage</b>      | 12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final<br>90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne |
| <b>Collage</b>      | À l'albumine d'œuf après l'assemblage final<br>Pas de filtration avant la mise en bouteille                              |
| <b>Assemblage</b>   | Cabernet Sauvignon 50%<br>Merlot 50%   |
| <b>Alcool</b>       | 13 % Vol   |
| <b>Production</b>   | 48 000 bouteilles  |



**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

**14.5**

*Fruits Noirs, cerise, bouche douce, chocolatée, tanins doux, soyeux, structure intéressante, fin, élégant, savoureux*

**Le Point Spécial Vins 9 septembre 2010**