



Profil du Millésime 2009: Exceptionnel !

Malgré les craintes du mois de mai, provoquées par les épisodes d'orages de grêle, la climatologie du reste de l'année fut exceptionnelle et salvatrice pour la récolte 2009. Toutes les conditions furent réunies pour obtenir des raisins sains et de grande qualité.

Les mois de juillet et août ont bénéficié d'un bel ensoleillement et de températures élevées qui ont perduré jusqu'au mois de septembre. Les contrastes thermiques (journées chaudes et nuits fraîches) ont favorisé la maturation du raisin, la concentration en arômes et en sucre des baies, la richesse en couleur des peaux tout en conservant une acidité faible.

Dates de Récolte

Merlot : du 24 septembre au 5 octobre

Cabernet Sauvignon : du 10 au 16 octobre

Cabernet Franc : 9 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.

Toutes les presses sont descendues séparément en barrique pendant une dizaine de jours pour affiner la sélection.

Appellation	Haut-Médoc Second vin du Château Paloumey
Rendement	42,5 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcelle 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	27% Cabernet Sauvignon 59% Merlot 14% Cabernet Franc
Alcool	14 % Vol
Production	70 000 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