



Profil du Millésime 2010:

**Excellent potentiel :**  
**un beau tandem avec 2009 !**

*Un hiver rigoureux et un printemps alternant entre précipitations, sécheresse et fraîcheur ont entraîné un léger retard du débourrement puis de la floraison. Les fortes pluies de la fin juin ont engendré coulure et millerandage dans certaines parcelles de merlot. La météorologie estivale qui suivit (chaleur, sécheresse et ensoleillement généreux) combinée à un léger stress hydrique ont permis une excellente maturation des raisins.*

*Quelques précipitations et des amplitudes thermiques favorables entre la chaleur du jour et la fraîcheur des nuits début septembre ont favorisé des conditions optimales pour les vendanges 2010 !*

#### **Dates de Récolte**

*Merlot : du 28 septembre au 6 octobre*

*Cabernet Sauvignon : du 7 au 16 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.*

<b>Appellation</b>	Haut-Médoc Second vin du Château Paloumey
<b>Rendement</b>	35,4 hl/ha
<b>Vinification</b>	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 20 et 26 jours
<b>Élevage</b>	12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final 90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne
<b>Collage</b>	À l'albumine d'œuf après l'assemblage final Pas de filtration avant la mise en bouteille
<b>Assemblage</b>	55% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 5% Cabernet Franc
<b>Alcool</b>	14 % Vol
<b>Production</b>	50 000 bouteilles



**S.A. CHÂTEAU PALOUMEY**

33290 LUDON - MEDOC

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

[www.chateaupaloumey.com](http://www.chateaupaloumey.com) [info@chateaupaloumey.com](mailto:info@chateaupaloumey.com)