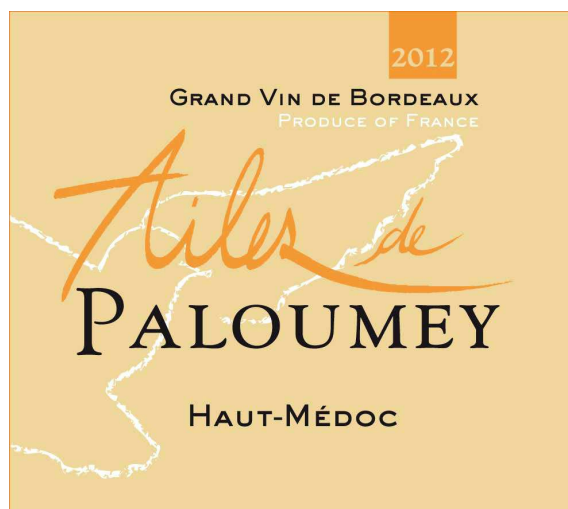


AILES DE PALOUMEY



Appellation : Haut-Médoc

Second Vin du Château Paloumey

Commune : Ludon-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067

info@chateaupaloumey.com

Surface : 34 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Oenologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 40% / Cabernet Franc 5%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 23 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

Oenologie

- Vendanges : mécaniques et manuelles suivant les parcelles
 - Double tri manuel sur table vibrante à la réception de la vendange
 - Vinification : à la parcelle; cuves thermorégulées de 80 à 150 hl; macération post fermentaire de 20 à 26 jours. 30% de la fermentation malolactique en barrique neuves
 - Élevage : 12 mois, 100 % en barriques d'1 ou 2 vins
- Tonneliers : Demptos, Saury, Nadalié, Boutes, Tonnellerie d'Aquitaine
- Suivi qualité des tonneliers : dégustation à l'aveugle tous les 4 mois
- Soutirage de barrique à barrique tous les 4 mois

Mise en bouteille

- Collage au blanc d'œuf
- Pas de filtration

MILLESIME 2012

Profil du Millésime 2012 : Année de vigneron

L'hiver 2012 fut particulièrement froid et sec, fraîcheur et humidité ont caractérisé le printemps et ont ralenti la floraison. L'été a démarré tardivement, avec une chaleur s'installant à partir du mois d'août, rendant ainsi la véraison lente et hétérogène. Conséquence de la météo capricieuse, le mildiou a été particulièrement virulent. Les températures caniculaires d'août ont heureusement aidé à lutter contre le champignon. Les conditions climatiques de septembre (chaud et ensoleillé) ont favorisé le départ de la maturation des rouges de manière spectaculaire, ainsi que les phénomènes de concentration des sucres et l'accumulation des composés phénoliques. Les écarts de température élevés entre le jour et la nuit ainsi que les températures nocturnes basses ont été favorables à l'expression aromatique et à la synthèse des anthocyanes. Les vendanges 2012 signent le retour vers un calendrier plus traditionnel. La magnifique arrière-saison nous a incités à attendre la parfaite maturité des raisins. Dommage que les rendements soient aussi faibles.

Dates de récolte :

Merlot : du 1^{er} au 8 octobre 2012

Cabernet Sauvignon : du 9 au 15 octobre 2012

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 42%

Merlot 58%

Alcool : 13% Vol

Production : 30 000 bouteilles