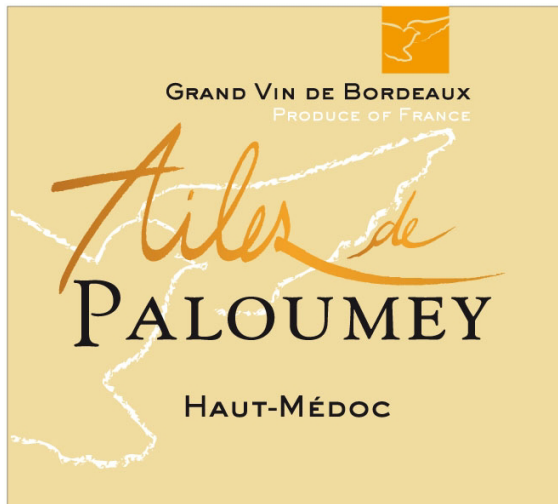


AILES DE PALOUMEY 2013



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 2013

Profil du Millésime 2013 : Unique et complexe

L'hiver 2013, particulièrement pluvieux, est caractérisé par une hausse de près de 25% des précipitations par rapport aux normales trentenaires. Le mois d'avril a favorisé un début de printemps sec et ensoleillé ainsi que le démarrage du cycle végétatif. Les espoirs d'un printemps clément n'ont pas duré : les mois de mai et juin sont marqués par des journées fraîches et pluvieuses et par un déficit de soleil ayant pour conséquences retard de la floraison et coulure dans certaines parcelles de merlot. Heureusement, nous retrouvons soleil et températures estivales dès le mois de juillet. Quelques pluies persistent : le Sud Médoc échappe néanmoins aux orages de grêle. Le soleil domine toujours les premières semaines de septembre jusqu'au retour des précipitations dès le milieu de mois, réduisant ainsi le retard de ce millésime. Les vendanges 2013 ont requis une adaptation permanente au contexte climatique; la maîtrise de la maturation et le savoir-faire de notre équipe au chai contribuent à la réussite de ce nouveau millésime unique aux faibles rendements.

Dates de récolte :

Merlot : du 1^{er} au 10 octobre 2013

Cabernet Sauvignon : du 7 au 11 octobre 2013

Cabernet Franc :

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 20% / Merlot 65% / Cabernet Franc 15%

Alcool : 13% Vol

Production : 15 000 bouteilles

Revue de presse :

