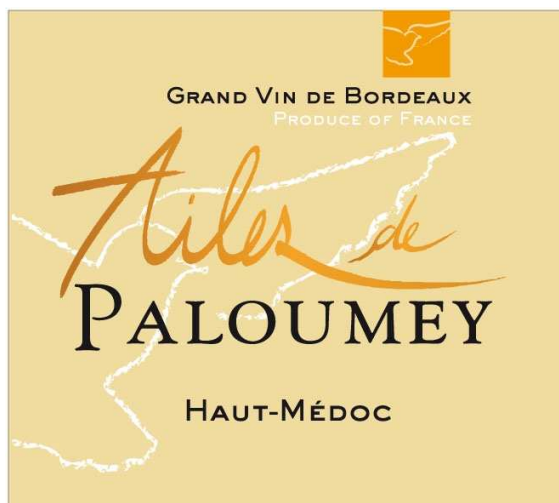


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



AILES DE PALOUMEY 2014

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

Œnologue 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

Œnologie

- 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, Tonnelierie 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

AILES DE PALOUMEY 2014

Profil du Millésime 2014 : Un millésime riche en émotions !

Le printemps 2014 connaît des conditions météorologiques douces favorables à une floraison rapide et homogène. Le moral des vignerons est au beau fixe jusqu'au mois de juillet : l'alternance entre journées ensoleillées et nuits fraîches contribue au bon développement des baies. Les espoirs d'un joli millésime laissent malheureusement place à l'inquiétude dès le mois d'août. Seul un miracle peut sauver le millésime... les mois de septembre et octobre dépassent toutes nos espérances ! Cet été indien, aux températures estivales et à l'ensoleillement exceptionnel, nous permet d'aborder les vendanges sereinement et de ramasser de très beaux raisins. Le millésime 2014, généreux, donne naissance à des vins puissants, élégants avec une belle complexité aromatique et une jolie fraîcheur.

Dates de récolte :

Merlot : du 25 septembre au 6 octobre 2014

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon :

du 6 au 16 octobre 2014

Rendement : 44,5 hl/ha

Assemblage :

Merlot 63%

Cabernet Sauvignon 35%

Cabernet Franc 2%

Alcool : 13% Vol

Production : 50 000 bouteilles

Revue de presse :

James Suckling 89 points The intense graphite nose and crisp acidity make this quite a striking wine with good length. Drink now.