

Profil du Millésime

Après un mois de juin et juillet très chaud et sec, suit un mois d'août plus tempéré. Retour au beau temps avec des températures en dessus de la moyenne en septembre. Grâce à son micro climat le Sud Médoc a été particulièrement épargné des précipitations; ce qui nous a permis de vendanger sans pluie.

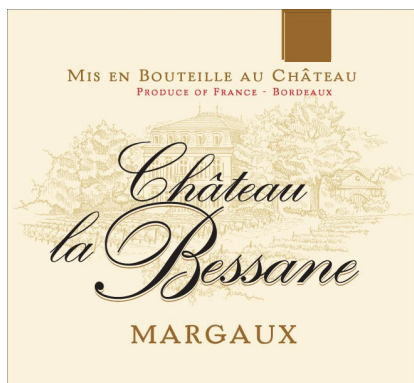
Les cabernet signent ce millésime. Leur qualité dépasse celle des 2005 en anthocyanes et tanins (+10% valeurs IPT)

Avec sa couleur profonde et sa belle fraîcheur 2006 sera un millésime d'un grand potentiel de garde.

Dates de Récolte

Les merlot les plus précoces ont été récoltés à bonne maturation à partir du 20 septembre.

les cabernet ont suivi à partir du 29 septembre, le Petit Verdot le 30 septembre. Fin des vendanges le 5 octobre.



S.A. CHÂTEAU PALOUMEY

33290 LUDON - MEDOC

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

www.chateaupaloumey.com info@chateaupaloumey.com

AOC	Margaux
Rendement	39 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcellaire 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 30% barriques neuves
Collage	À l'albumine d'œuf après l'assemblage final Pas de filtration avant la mise en bouteille
Assemblage	Cabernet Sauvignon 45% Merlot 20% Petit Verdot 35%
Alcool	13 % Vol
Production	12 000 bouteilles

85-88

Berry and currant character, with velvety tannins.

James Suckling Wine Spectator - avril 2007



Dense colour and concentrated cabernet fruit, rather four-squared but should age well.

Drink 2011 – 18

Steven Spurrier decanter.com - avril 2007

17/20

Tiefes, sattes Purpur-Violett. Warmes, reifes Bouquet, Brombeeren, Black-Currantnoten, erstaunlich tiefgründig, ein Hauch schwarzer Trüffel. Im Gaumen fleischiges Extrakt zeigend, etwas vordergründig, muskulös, versprechende Adstringenz, zeigt momentan etwas mehr Muskeln wie Fleisch und bietet - für diesen Jahrgang - ein überraschendes Potenzial, mit nicht ganz noblen Tanninen, die der Wein noch verdauen muss.

Rene Gabriel Mai 2007