

CHÂTEAU LA BESSANE AOC MARGAUX

MILLÉSIME
2008

Profil du Millésime

La vigne a démarré tardivement fin mars et fut cueillie à froid par une gelée les 6 et 7 avril. Le mois de mai fut capricieux et parfois orageux, et juin partagé entre quelques pluies et une belle insolation. Un magnifique mois de juillet a rétabli la situation et donné les plus grands espoirs. Mais le mois d'août fut un peu plus maussade, et entraîna une maturation lente et hétérogène.

A partir de la mi septembre, et jusqu'à la fin du mois d'octobre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a fait disparaître les maladies, et donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité.

Dates de Récolte

Merlot : le 10 octobre

Cabernet Sauvignon : du 15 au 20 octobre

Petit Verdot : le 14 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.



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	40 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 25 et 30 jours. Fermentation malolactique en barrique à 50%
Élevage	12 mois en barrique, 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	Petit Verdot 20% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40%
Alcool	13 % Vol
Production	12 400 bouteilles

Entre 17,5 et 15,5/20

Arômes expressifs et élégants sur un fruit mûr, des notes fumées et un joli boisé. Bouche tout aussi élégante et épanouie, avec de jolis arômes qui persistent longtemps, du fruit, de la fraîcheur et un bel équilibre.

La Revue du Vin de France, Juin 2009

★★★★★

Purple-black, quite tight fruit with good grip due to 20% Petit Verdot, good density but a bit raw for Margaux. Drink 2013-17. (15.5 points)

Decanter on line, Steven Spurrier, 7 avril 2009

15

Nez fruits noirs, note moka, bouche souple, tannins fondus et frais, milieu de bouche élégant, finale fruitée. O=2012 G=10 ans

Le Point Supplément, 14 mai 09

18/20

Mittleres Rubin-Purpur. Dichtes Bouquet, schöne Würznoten, Pfefferkörner, Maulbeeren, sanft trocken aber mit guter Tiefenanzeige. Dichter Gaumen, viel Stoff, veloursartiges Extrakt, zeigt Reserve und wirkt sehr nachhaltig mit leicht aufrauendem Fluss. 2013 - 2022

René Gabriel

zartes, gefälliges, fruchtiges, blumiges Bukett (auch Minze); zwar gefällig fruchtig und lieblich, doch etwas schlank; zeitig aufkommende, vertretbar trockenere, die Frucht respektierende Tannine; deutlicher, kaum strenger Geschmack nach Lakritze; langer, frischer (auch etwas Tannin-frischer), fruchtiger Abgang; könnte insgesamt noch homogener sein

Harald Ecker