

# CHÂTEAU LA BESSANE

## AOC MARGAUX

MILLÉSIME  
2010

En 1993, Martine Cazeneuve reprend dans l'appellation mythique de Margaux un petit joyau sur la commune de Cantenac.

Profil du Millésime 2010:

**Excellent potentiel :  
un beau tandem avec 2009 !**

Un hiver rigoureux et un printemps alternant entre précipitations, sécheresse et fraîcheur ont entraîné un léger retard du débourrement puis de la floraison. Les fortes pluies de la fin juin ont engendré coulure et millerandage dans certaines parcelles de merlot. La météorologie estivale qui suivit (chaleur, sécheresse et ensoleillement généreux) combinée à un léger stress hydrique ont permis une excellente maturation des raisins.

Quelques précipitations et des amplitudes thermiques favorables entre la chaleur du jour et la fraîcheur des nuits début septembre ont favorisé des conditions optimales pour les vendanges 2010 !

#### Dates de Récolte

Merlot : 1 octobre

Petit Verdot : 9 octobre

Cabernet Sauvignon : 14 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.

Toutes les presses sont descendues séparément en barrique pendant une dizaine de jours pour affiner la sélection.



**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

<b>AOC</b>	Margaux
<b>Rendement</b>	34,5 hl/ha
<b>Vinification</b>	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 25 et 30 jours. Fermentation malolactique en barrique à 50%
<b>Élevage</b>	12 mois en barrique, 90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne 30% barriques neuves
<b>Collage</b>	À l'albumine d'œuf après l'assemblage final Pas de filtration avant la mise en bouteille
<b>Assemblage</b>	Petit Verdot 24% Merlot 52% Cabernet Sauvignon 24%
<b>Alcool</b>	14 % Vol
<b>Production</b>	10 000 bouteilles

**La Revue du Vin de France - Mars 2013 17/20** Très beau vin complet, de belle maturité, de la mâche et de la tenue en finale. Bénéficiant d'un bel élevage équilibré, la bouche est d'une grande longueur savoureuse. « Pépite cachée du Médoc »

**James Suckling - Score: 88-89 points** Une belle matière fruitée qui s'ouvre sur des tannins tout en velours. Rien de compliqué, un vin droit et bien fait!

**René Gabriel – Weinwisser 18/20** Nur 10'000 Flaschen. 24 % Petit Verdot! Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Black Currant- und Redcurrantnoten, also mit einer fast cremigen Beerensüsse ausgestattet, dezent laktisch mit Milchkaffeeschimmer im Untergrund. Cremig auch im Gaumen, samtene Extrakt, die Säure ist schon perfekt integriert, süsslich bei frischer, aber auch leicht dropsiger Frucht. Ein Chambertin mitten in Margaux! 2014 - 2027

**Jean-Marc Quarin 15**

**Le Point supplément-Jacques Dupont-12 mai 2011**

**15** Nez fermé, note cerfeuil, bouche opulente, tanins doux, bonne matière généreuse, garnie, bonne longueur.

**Bernard Burtschy – Le Figaro 14.5** Robe sombre. Nez intense, épicé. Bouche souple et suave, demi-corps, tannins légers.

