

# CHÂTEAU LA BESSANE

## DONNEES TECHNIQUES GENERALES

### Viticulture

- Encépagement : Petit Verdot 45% / Cabernet Sauvignon 20% / Merlot 35%
- Sol : Graviers, sables, galets
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Façons culturales traditionnelles, enherbement partiel
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

### Oenologie

- Vendanges : manuelles en cagette et mécaniques suivant les parcelles
  - Double tri manuel sur table vibrante à la réception de la vendange
  - Vinification : Encuvaison parcellaire; 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 barrique dont 1/3 de bois neuf
  - 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



**Appellation :** Margaux

**Commune :** Cantenac

**Propriétaire :** S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067

info@chateaupaloumey.com

**Surface :** 2.4 ha

**PDG :** Martine Cazeneuve

**Oenologue conseil :** Daniel Llose

**Responsable technique :** Pascal Lamarque

---

## MILLESIME 2011

### Profil du Millésime 2011 : Précocité

L'allure estivale du printemps 2011, exceptionnellement chaud et sec, a permis aux bourgeons d'éclorre et de se développer dans les meilleures conditions possibles et ce jusqu'au stade de la floraison où l'on comptait près de trois semaines d'avance sur les dates habituelles. Les pluies du mois d'août ont atténué le stress hydrique dont souffrait partiellement le vignoble. Les vignes poursuivant ainsi leur cycle physiologique, la précocité du millésime 2011 fut réduite. La recherche de la parfaite maturité a rapidement été au cœur des préoccupations : prendre les bonnes décisions de dates de vendanges fut capital face à la menace de pourriture grise. Les vendanges se sont passées dans d'excellentes conditions sans une goutte de pluie. Grâce au double tri (mécanique et manuel), les raisins conservés étaient mûrs, sains et qualité homogène. Les cabernet sauvignon sont particulièrement réussis avec de beaux équilibres et une grande complexité. Couleurs profondes, arômes intenses de fruits noirs, tanins et fraîcheur sont au rendez-vous de ce nouveau millésime 2011.

### Dates de récolte

Merlot : du 14 au 15 septembre 2011

Cabernet Sauvignon : 21 septembre 2011

Petit Verdot : 21 septembre 2011

**Rendement :** 50 hl/ha

### Assemblage

Cabernet Sauvignon 28%

Merlot 50%

Petit Verdot 22%

**Alcool :** 13% Vol

**Production :** 15 000 bouteilles

### Notes :

**Decanter :** \*\*\* Very good fragrance and lifted fruit and spice from 22% Petit Verdot, and a good, firm finish. Drink 2014-2019. (16 points)

**J-M Quarin :** 15

**Jacques Dupont - magazine Le Point :** 14  
Fruits noirs, chocolat, bouche onctueuse, boisé bien fait qui rend assez savoureux l'ensemble. Vin gourmand.  
O = 2016 G = 10 ans