

# CHÂTEAU LA BESSANE

## DONNEES TECHNIQUES GENERALES

### Viticulture

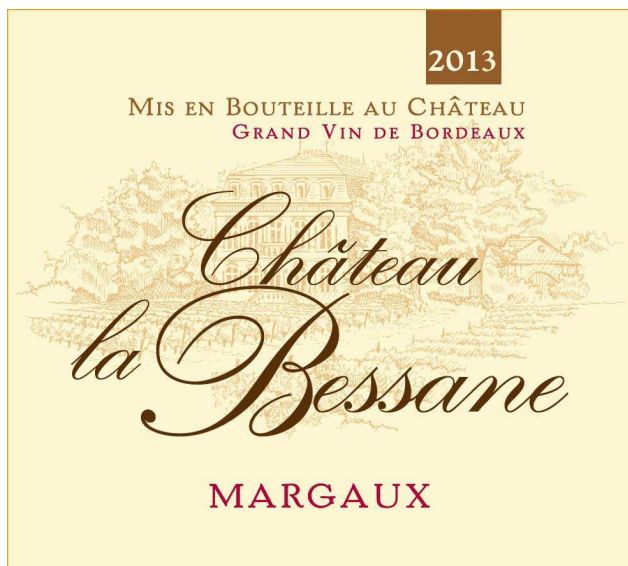
- Encépagement : Petit Verdot 45% / Cabernet Sauvignon 20% / Merlot 35%
- Sol : Gravier, sables, galets
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité de plantation : 6700 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Façons culturales traditionnelles, enherbement partiel
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

### Vinification

- Vendanges : mécaniques et manuelles suivant les parcelles
- Double tri : mécanique puis manuel sur table vibrante à la réception de la vendange
- Vinification : à la parcelle; cuves thermorégulées de 40 à 180 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
- 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@chateupaloumey.com

**Surface :** 2.4 ha

**PDG :** Martine Cazeneuve

**Œnologue conseil :** Daniel Llose

**Responsable technique :** Pascal Lamarque

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

*Château La Bessane est planté à 45% de Petit Verdot ce qui est unique sur l'appellation. Martine Cazeneuve met tout en œuvre pour permettre au Petit Verdot d'exprimer corps, couleurs et richesse en tanins.*

## MILLESIME 2013

**Profil du Millésime 2013 :** Unique et complexe

L'hiver 2013, particulièrement pluvieux, est caractérisé par une hausse de près de 25% des précipitations par rapport aux normales trentenaires. Le mois d'avril a favorisé un début de printemps sec et ensoleillé ainsi que le démarrage du cycle végétatif. Les espoirs d'un printemps clément n'ont pas duré : les mois de mai et juin sont marqués par des journées fraîches et pluvieuses et par un déficit de soleil ayant pour conséquences retard de la floraison et coulure dans certaines parcelles de merlot. Heureusement, nous retrouvons soleil et températures estivales dès le mois de juillet. Quelques pluies persistent : le Sud Médoc échappe néanmoins aux orages de grêle. Le soleil domine toujours les premières semaines de septembre jusqu'au retour des précipitations dès le milieu de mois, réduisant ainsi le retard de ce millésime. Les vendanges 2013 ont requis une adaptation permanente au contexte climatique; la maîtrise de la maturation et le savoir-faire de notre équipe au chai contribuent à la réussite de ce nouveau millésime unique aux faibles rendements.

### Dates de récolte :

Merlot : 4 octobre 2013 - Cabernet Sauvignon : 11 octobre 2013

Petit Verdot : 11 octobre 2013

**Rendement :** 39 hl/ha

### Assemblage :

Cabernet Sauvignon 30% - Merlot 45% - Petit Verdot 25%

**Alcool :** 13% Vol

**Production :** 11 000 bouteilles

### Revue de presse:

**Guide Hachette des Vins 2017 1 étoile**

Un quart de petit verdot se marie au merlot et au cabernet-sauvignon dans ce margaux. [...] loué pour son bouquet intense et fin de fruits rouges frais, de vanille et de torréfaction, pour sa bouche aux arômes de raisin mûr et de réglisse, construite sur des tanins fins et élégants qui se pressent dans une harmonieuse et longue finale encore sur le bois. Proche des deux étoiles.

