

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



CHÂTEAU LA BESSANE 2014

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

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Petit Verdot 45% / Cabernet Sauvignon 20% / Merlot 35%
- Sol : Graviers, sables, galets
- Age moyen du vignoble : 27 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

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 2014

Profil du Millésime 2014 : Un millésime riche en émotions !

Le printemps 2014 connaît des conditions météorologiques douces favorables à une floraison rapide et homogène. Le moral des vignerons est au beau fixe jusqu'au mois de juillet : l'alternance entre journées ensoleillées et nuits fraîches contribue au bon développement des baies. Les espoirs d'un joli millésime laissent malheureusement place à l'inquiétude dès le mois d'août. Seul un miracle peut sauver le millésime... les mois de septembre et octobre dépassent toutes nos espérances ! Cet été indien, aux températures estivales et à l'ensoleillement exceptionnel, nous permet d'aborder les vendanges sereinement et de ramasser de très beaux raisins. Le millésime 2014, généreux, donne naissance à des vins puissants, élégants avec une belle complexité aromatique et une jolie fraîcheur.

Dates de récolte :

Merlot : du 25 septembre au 6 octobre 2014

Cabernet Sauvignon : du 6 au 16 octobre 2014

Petit Verdot : 13 octobre 2014

Rendement : 50 hl/ha

Assemblage :

Merlot 52% / Cabernet Sauvignon 27% / Petit Verdot 21%

Alcool : 13% Vol

Production : 15 000 bouteilles

Revue de presse :

Le Point Mai 2015 **14** Fruits rouges framboise bouche ronde, tanins frais belle matière un peu serré en finale. O = 2018 G= 12 ans