

Profil du Millésime

Après un mois de juin et juillet très chaud et sec, suit un mois d'août plus tempéré. Retour au beau temps avec des températures en dessus de la moyenne en septembre. Grâce à son micro climat le Sud Médoc a été particulièrement épargné des précipitations; ce qui nous a permis de vendanger sans pluie.

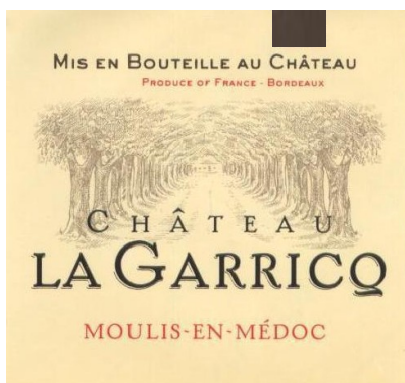
Les cabernet signent ce millésime. Leur qualité dépasse celle des 2005 en anthocyanes et tanins (+10% valeurs IPT)

Avec sa couleur profonde et sa belle fraîcheur 2006 sera un millésime d'un grand potentiel de garde.

Dates de Récolte

Les merlot les plus précoces ont été récoltés à bonne maturation à partir du 20 septembre.

les cabernet ont suivi à partir du 29 septembre, le Petit Verdot le 30 septembre. Fin des vendanges le 5 octobre.



S.A. CHÂTEAU PALOUMEY

33290 LUDON - MEDOC
TEL: 05 57 88 00 66 FAX: 05 57 88 00 67

www.chateupaloumey.com info@chateupaloumey.com

AOC	Moulis
Rendement	44 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 20 et 26 jours
Élevage	12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final 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	Cabernet Sauvignon 50% Merlot 30% Petit Verdot 20%
Alcool	13 % Vol
Production	14 500 bouteilles

85-88

Some berry and spice character. Medium-bodied, with firm tannins and a medium finish.

James Suckling Wine Spectator - avril 2007



Intense colour, masses of ripe blackcurrant fruit but a little coarse and over-extracted.

Drink 2011 – 16

Steven Spurrier decanter.com - avril 2007

17/20

Erstaunlich dunkles Weinrot, lila Schimmer. Würziges Bouquet, Nelkenköpfe, Lebkuchengewürze, ein Hauch Zimt und viel Brombeeren. Samtener, sehr eleganter Gaumen, Velours-artige Textur, reife, cremige Gerbstoffe, toll gebündelt im Finale, mittleres Alterungspotenzial, einer der finessenhaftesten Moulis-Weinen. Die tolle Süsse stammt vielleicht auch von den rund 10 % amerikanischen Eichenfässern die eingesetzt wurden und den Wein so besonders sexy machen! — **Rene Gabriel** Mai 2007



Médaille d'argent au Concours
de Bordeaux- Vins d'Aquitaine 2008