

# CHÂTEAU LA GARRICQ

## Cru Bourgeois AOC MOULIS

MILLÉSIME  
2008

### Profil du Millésime

La vigne a démarré tardivement fin mars et fut cueillie à froid par une gelée les 6 et 7 avril. Le mois de mai fut capricieux et parfois orageux, et juin partagé entre quelques pluies et une belle insolation. Un magnifique mois de juillet a rétabli la situation et donné les plus grands espoirs. Mais le mois d'août fut un peu plus maussade, et entraîna une maturation lente et hétérogène.

A partir de la mi septembre, et jusqu'à la fin du mois d'octobre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a fait disparaître les maladies, et donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité.

### Dates de Récolte

Merlot : le 13 octobre

Cabernet Sauvignon : le 20 octobre

Petit Verdot : le 14 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.



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>	Moulis-en-Médoc
<b>Rendement</b>	40 hl/ha
<b>Vinification</b>	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 25 et 30 jours
<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>	Cabernet Sauvignon 50% Merlot 40% Petit Verdot 10%
<b>Alcool</b>	13 % Vol
<b>Production</b>	13 300 bouteilles

### Entre 17,5 et 15,5/20

Nez complexe et subtil aux jolis arômes de fruits mûrs, aux délicates notes épicées et florales. Belle bouche franche, charnue et fraîche, avec du fruit et des tanins savoureux.

*La Revue du Vin de France, Juin 2009*

★★★★★

Black-red, fragrant and floral blackcurrants and violets nose, good spicy fruit on the palate with depth and charm.

Drink 2013-18. (16 points)

*Decanter on line, Steven Spurrier, 7 avril 2009*

### 17/20

Mittleres Rubin, aufhellender Rand aussen. Fein röstiges Bouquet, gebratene Mandeln, Kandisnoten, wirkt so delikat-süß im ersten Ansatz. Pfeffriger Gaumenbeginn, die Säure ist mit Muskeln bepackt, Brombeerenote und Lakritze im Nachklang, der recht lang wirkt. 2013 - 2022

*René Gabriel*

\*\*\*

fruchtiges, nach Körnern duftendes Bukett (auch Süßholz, dezente Minze, Leder, Brot, Unterholz); gefällig fruchtig; doch zugleich präsent, merklich frische, feinkörnig unterlegte, die Frucht allerdings respektierende, zarttrockene Tannine; nicht streng; langer, vor allem frischer, fruchtiger Abgang; insgesamt gediegen

*Harald Ecker*

★★ 87

*Weinwelt*