

# CHÂTEAU LA GARRICQ

## Cru Bourgeois AOC MOULIS

MILLÉSIME  
2010

Profil du Millésime 2010:

**Excellent potentiel :**  
**un beau tandem avec 2009 !**

Un hiver rigoureux et un printemps alternant entre précipitations, sécheresse et fraîcheur ont entraîné un léger retard du débourrement puis de la floraison. Les fortes pluies de la fin juin ont engendré coulure et millerandage dans certaines parcelles de merlot. La météorologie estivale qui suivit (chaleur, sécheresse et ensoleillement généreux) combinée à un léger stress hydrique ont permis une excellente maturation des raisins.

Quelques précipitations et des amplitudes thermiques favorables entre la chaleur du jour et la fraîcheur des nuits début septembre ont favorisé des conditions optimales pour les vendanges 2010 !

#### Dates de Récolte

Merlot : 8 octobre

Petit Verdot : 9 octobre

Cabernet Sauvignon : 15 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.

Toutes les presses sont descendues séparément en barrique pendant une dizaine de jours pour affiner la sélection.



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 Cru Bourgeois
<b>Rendement</b>	34,7 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 53% Merlot 34% Petit Verdot 13%
<b>Alcool</b>	14 % Vol
<b>Production</b>	11 300 bouteilles

**Challenge, Septembre 2013 Sélection du magazine** Délicieux moulis souple, frais et fruité, avec une belle matière dont les tanins devraient encore se fondre.

**La Revue du Vin de France, Mars 2013 17/20** Jolie bouche, ample et généreuse, arômes de fruits frais, boisé juste, matière juteuse et belle allonge en finale, dont on apprécie le côté légèrement mentholé. L'un des plus complexes de la dégustation. **Une des «CINQ PLUS BELLES AFFAIRES DU MEDOC» !**

**DECANTER, Janvier 2013 16.25** Deep, blackcurrant nose with pencil lead aromas and rich black fruits. Almost sweet on the palate, showing cigar box flavours and blackberry on the finish.

**James Suckling Score: 91-92 points** Riche et dense avec beaucoup de fruits (framboise), chocolat et bois toasté. Plein et velouté en finale.

**Jancis Robinson, Octobre 2012 16.5** Drink 2016-2025  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Dark crimson, opaque core. Sweet, rich, almost meaty but with bags of fresh and ripe dark fruit. Full throttle and still in balance. Big and flavourful. Firm but rounded tannins.

**René Gabriel – Weinwisser 18/20**

**Le Point supplément-Jacques Dupont-12 mai 2011 14.5** Fruits noirs, bouche avec du volume, tendue, pleine, beaucoup de matière, finale sur les tanins. Un vin solide, un peu extrait, un peu brut de fonderie aujourd'hui.

**Tast-Bettane & Desseauve- 15** Nez superbe, très expressif, avec une grande maturité de fruit et un joli boisé épicé, bouche franche, avec des tanins savoureux et une belle suite. Un Moulis harmonieux, équilibré et au bon potentiel.

**Bernard Burtschy – Le Figaro 14** Robe sombre. Nez fruits noirs. Bouche souple et frais, petite dureté, joli boisé.