

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

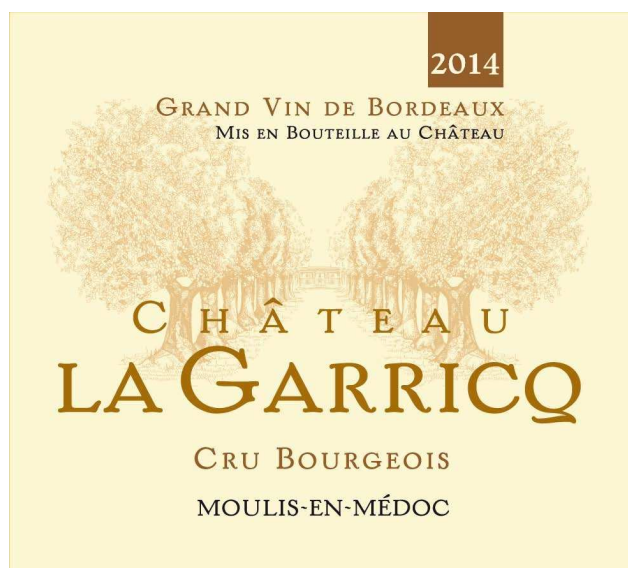
- Encépagement : Cabernet Sauvignon 50% / Merlot 30% / Petit Verdot 20%
- Sol : graves et argiles marneuses
- Age moyen du vignoble : 27 ans
- Densité de plantation : 6700 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Ébourgeonnage et suppression des entre-coeurs, effeuillage sélectif, vendanges 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



CHÂTEAU LA GARRICQ 2014

Appellation : Moulis-en-Médoc

Cru Bourgeois du Médoc

Commune : Moulis-en-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067

info@chateaupaloumey.com

Surface : 2.98 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

En 1993, Martine Cazeneuve reprend le Château la Garricq en appellation Moulis. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel. Avec 20% de Petit Verdot, il donne des vins puissants et généreux appréciés des amateurs.

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 : 44,2 hl/ha

Assemblage :

Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 36%

Petit Verdot 14%

Alcool : 13% Vol

Production : 16 500 bouteilles

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU LA GARRICQ 2014

James Suckling 92 points Ripe and beautiful berry character with currant and spice undertones. Full body, round tannins and a flavorful finish. Drink now or hold.

Wine Enthusiast 91 points This is a small property under the same ownership as Château Paloumey. It is unusual in the 20% Petit Verdot that goes into the blend. That gives the wine its deep color and rich generous black-plum fruit. Solid and dense, the wine will age well. Drink from 2020.

Le Point Mai 2015 **15/15,5** Fruits rouges, épices, bouche souple, tanins fins, délicats, gourmand, frais et fin, finale souple, soyeuse. O = 2018 G= 12 ans

Le Figaro 2015 **15.50/20** Un joli vin souple, aromatique, tannins fins, les tannins apparaissent en finale

CHÂTEAU PALOUMEY

Appellation : Haut-Médoc

Cru Bourgeois du Médoc

Commune : Ludon-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067

info@chateaupaloumey.com

Surface : 34 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque