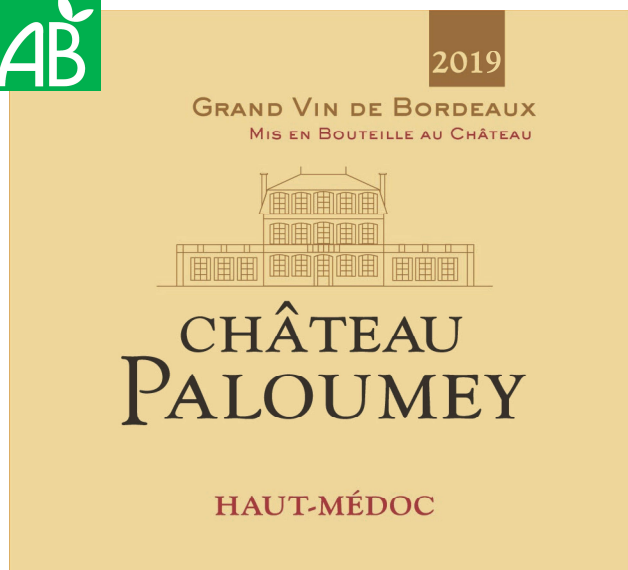


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



CHÂTEAU PALOUMEY 2019

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 : 36 ha

Vigneron : Pierre Cazeneuve

Consultant : Axel Marchal

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 54% / Merlot 43% / Cabernet Franc 3%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Agriculture biologique
- 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. Fermentation malolactique : 30% en barriques neuves
- Élevage : 12 mois, 100 % en barriques 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

MILLESIME 2019

Dates de récolte :

Merlot : du 23 au 30 septembre 2019 / Cabernet Sauvignon : du 28 septembre au 4 octobre 2019

Rendement : 38 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 60% / Merlot 40%

Production : 100 000 bouteilles

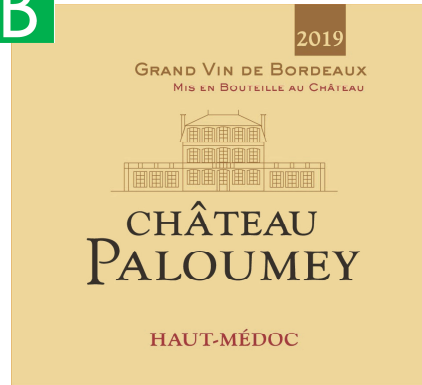
Profil et commentaire du millésime 2019 par Pierre Cazeneuve :

Pour accéder à notre vidéo, veuillez scanner le QR code ci –après

ou cliquer sur ce lien Youtube : [Présentation Château Paloumey 2019](#)



*Pierre Cazeneuve, ingénieur en agriculture de formation, rejoint la propriété en 2015 afin de reprendre le flambeau familial et dirige seul la propriété depuis 2018. Son expérience, plus agronome, l'incite dès 2015 à engager Château Paloumey dans une démarche de **conversion à l'Agriculture Biologique**. L'ensemble des parcelles est actuellement conduit conformément au label Agriculture Biologique.*



Château Paloumey 2019

Notes de dégustation

James Sucking: 92-93 (Juin 2020)

Yves Beck: 91-92 (Juin 2020)

Terre de Vins: 91-92 (Juin 2020)

« La couleur est sombre et le nez tout autant, au sens positif du terme, avec de la profondeur et de la matière. L'attaque s'étale sur des fruits très mûrs, le vin est soyeux avec des tanins très fondus. La nervosité est subtile, on la retrouve dans les notes herbacées, pour ce vin désormais labellisé bio. »

Jeff Leve (The Wine Cellar Insider): 90-92 (Juin 2020)