

# CHÂTEAU PALOUMEY

## Cru Bourgeois Supérieur

MILLÉSIME  
2005

### Profil du Millésime

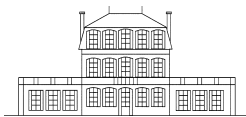
Un hiver froid et sec. Les chaleurs printanières ont favorisé un débourrement et une floraison rapide et homogène.

Un été chaud et sec: il a plu 2 fois moins et la température était supérieure de 1,7°C par rapport aux normales. La croissance végétative est régulière, la véraison est exceptionnellement homogène et précoce entraînant une accumulation record des sucres et de composés phénoliques. Des baies de petite tailles dans un état sanitaire parfaitement sain donnent des rendements faibles.

### Dates de Récolte

Les merlot le plus précoces ont été récoltés en excellente maturation à partir du 20 septembre.

Les cabernet ont suivi à partir du 4 octobre. Fin des vendanges le 11 octobre.



### 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>Rendement</b>    | 39 hl/ha   |
| <b>Vinification</b> | Encuvaison parcellaire<br>Fermentation en cuves inox thermorégulées<br>Macération postfermentaire entre 20 et 26 jours                           |
| <b>Élevage</b>      | 12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final<br>90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne<br>30% barriques neuves |
| <b>Collage</b>      | À l'albumine d'œuf après l'assemblage final<br>Pas de filtration avant la mise en bouteille  |
| <b>Assemblage</b>   | Cabernet Sauvignon 55%<br>Merlot 40%<br>Cabernet Franc 5%  |
| <b>Alcool</b>       | 13 % Vol   |
| <b>Production</b>   | 95 000 bouteilles  |

15.5

La bouche au tannin dense et velouté domine et semble moins impressionnée par l'élevage en barrique. Opulence et fruit.  
2010 - 2020

**Jacques Dupont** - Le Point N° 1756 du 11 mai 06

15.5 - 15.75

Le cru garde son aspect aromatique noble et y ajoute une très belle structure. Le gras n'y a jamais été aussi intense. Très belle longueur enveloppée sur des arômes et des tannins fins. Long

**Jean Marc Quarin** - Avril 2006

18/20

Tiefes Purpur-Rubin. Heisses Bouquet....Rumtopfnoten, Ruby-Port-Anflüge. Runder schmeichelnder Gaumen, fette Tannine, Cassis, Brombeeren im nach Schokolade und Kokos schmeckenden, langen Finale. Ein besonders fein geratener Paloumey, noch besser als der geniale 2000er. 2009- 2016

### GUIDE HACHET 2009

Un nom fleurant bon le Sud-Ouest pour ce vin à la chair délicate et aux fins tannins qui expérimentent d'agréables parfums de fruits mûrs, de cuir frais et d'épices, dont on pourra profiter sans attendre longtemps (un an ou deux).