

CHÂTEAU PALOUMEY

Cru Bourgeois Supérieur

MILLÉSIME
2006

Profil du Millésime

Après un mois de juin et juillet très chaud et sec, suit un mois d'août plus tempéré. Retour au beau temps avec des températures en dessus de la moyenne en septembre. Grâce à son micro climat le Sud Médoc a été particulièrement épargné des précipitations; ce qui nous a permis de vendanger sans pluie.

Les cabernet signent ce millésime. Leur qualité dépasse celle des 2005 en anthocyanes et tanins (+10% valeurs IPT) Avec sa couleur profonde et sa belle fraîcheur 2006 sera un millésime d'un grand potentiel de garde.

Dates de Récolte

Les merlot les plus précoces ont été récoltés à bonne maturation à partir du 20 septembre.
les cabernet ont suivi à partir du 29 septembre. Fin des vendanges le 5 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

Rendement	45 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 20 et 26 jours
Élevage	12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final 90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne 30% barriques neuves
Collage	À l'albumine d'œuf après l'assemblage final Pas de filtration avant la mise en bouteille
Assemblage	Cabernet Sauvignon 62% Merlot 35% Cabernet Franc 3%
Alcool	13% Vol
Production	92 000 bouteilles

85-88

Solid core of fruit, with plum and currant character. Medium- to full-bodied, with velvety tannins and a medium finish. I like this better than the 2005 barrel sample I tasted last year. — **James Suckling Wine Spectator**

16 ★★★

Full blackcurranty spice and good overall ripeness, rich flavoury style, more elegant than 2005. — **Steven Spurrier Decanter**

15,5-17

Joli nez complexe et épanoui de fruits rouges bien mûrs, bouche volumineuse, avec une trame tannique serrée et mûre pour ce vin d'avenir. — **Hélène Durand RVF Juin 2007**

15

Joli fruit, mûre, violette, bouche fraîche, séveuse, matière assez présente, bon fruit, bon équilibre. — **Jacques Dupont Le Point 24 Mai 2007**

16/20

Un vin élégant avec une matière concentrée dès la vue sa couleur presque noir. Le nez domine par des notes de fruits noirs et des roses. La matière est souple. — **Gault Millau Juin/Juillet 2007**

15,5

Très concentré, ample en bouche, d'excellente facture, longue finale. **Vinum Juin 2007**

17/20

Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Erstaunlich zugängliches Bouquet, reife Zwetschgen und reife schwarze Pflaumen, schön ausladend, Pumpernickelnoten, dunkle Rösttöne. Saftiger, sehr eleganter Gaumen, feine Tannine, bleibt im blaubeerigen Fruchtbereich. Ein sehr angenehmer, anspruchsvoller Spassbordeaux. — **Rene Gabriel Mai 2007**

Sélectionné par le **Guide Hubert 2009**

