

CHÂTEAU PALOUMEY

AOC HAUT-MÉDOC

MILLÉSIME
2007

Profil du Millésime

Après un avril avec des températures exceptionnellement chaudes et une floraison précoce suit un été médiocre qui retarde le mûrissement des grappes. Des efforts considérables faits en épamprage, la suppression des contre boutons pendant le mois de mai ont permis de faire face à la présence tenace du mildiou. Les trois semaines en fin d'été sauvent le millésime. Ainsi les Cabernet ont pu être récoltés avec une très belle maturité tannique.

Dates de Récolte

Merlot : du 24 septembre au 4 octobre

Cabernet Sauvignon : du 5 au 12 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 - MÉDOC

TEL: 05 57 88 00 66 FAX: 05 57 88 00 67

www.chateaupaloumey.com info@chateaupaloumey.com

Rendement	48 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcellaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 25 et 30 jours
Élevage	12 mois en barrique 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 60% Merlot 37% Cabernet Franc 3%
Alcool	13% Vol
Production	115 000 bouteilles

15.5/20 Rondeur et gras dans les tanins donnent une expression ample et généreuse à ce Château Paloumey. Le bois est parfaitement intégré .

La Revue du Vin de France de Mars 2010

14.5 Vanille, floral, rose, bouche douce, bien fondue, tendre, élégante, le boisé est bien travaillé.

Le Point du 15 Mai 2008

12-14/20 La robe est sombre et la bouche souple et ronde développée un joli fruit très aérien.

Gault Millau Supplément Juin /Juillet 2008

17/20

Dunkles sattes Granat. Delikates Pflaumenbouquet, ein Hauch von Kokos. Cremiger Gaumen, Souplesse, Waldbeeren, Milchkaffee, reife Tannine eine schöne Fülle zeigend. 2012- 2022

Rene Gabriel - Weinwischer 2 Mai 2008

85/100 Robe soutenue. Nez très mûr évoquant les fruits confiturés. Attaque souple et fondue, plaisante, relayée par une évolution plus rectiligne aujourd'hui un peu mince. Gagnera en fondu d'ici quelques années.

Gilbert et Gaillard 2011 Février 2010

*Un travail rigoureux et une sélection drastique ont compensé ici les méfaits climatiques du millésime. Des efforts payants, à en juger par la teinte bigarreau brillante de ce 2007 qui marie le cassis et la fraise à la vanille et au poivre. Ample, plein et bien équilibré, le palais laisse le souvenir d'un ensemble mûr et de bonne longueur.

Le Guide Hachette des Vins 2011