

CHÂTEAU PALOUMEY

Cru Bourgeois AOC HAUT-MÉDOC

MILLÉSIME
2008

Profil du Millésime

La vigne a démarré tardivement fin mars et fut cueillie à froid par une gelée les 6 et 7 avril. Le mois de mai fut capricieux et parfois orageux, et juin partagé entre quelques pluies et une belle insolation. Un magnifique mois de juillet a rétabli la situation et donné les plus grands espoirs. Mais le mois d'août fut un peu plus maussade, et entraîna une maturation lente et hétérogène.

A partir de la mi septembre, et jusqu'à la fin du mois d'octobre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a fait disparaître les maladies, et donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité.

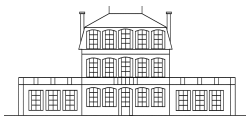
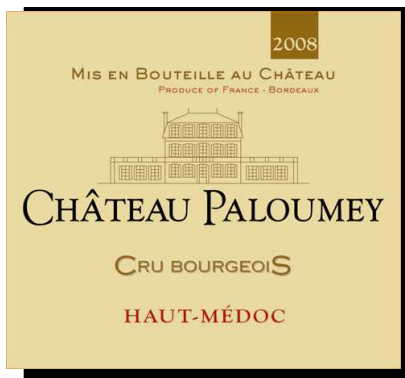
Dates de Récolte

Merlot : du 29 septembre au 11 octobre

Cabernet Franc : le 10 octobre

Cabernet Sauvignon : du 14 au 20 octobre

Fermentation malolactique en barrique par lot de cuve après écoulage.



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

* (= vin très réussi)

Baptisé d'un mot gascon désignant le passage des palombes, ce vignoble créé au début des années 1990 s'inscrit lui aussi dans la tradition médocaine avec ce très beau 2008. D'un rouge profond, celui-ci dévoile un bouquet riche de cerise, de cassis, de chocolat et de caramel. Il poursuit son entreprise de séduction avec sa structure ronde, sa générosité (fruits à l'alcool) et sa bonne longueur. Tout indique qu'il va falloir attendre un ou deux avant de pouvoir apprécier toutes ses qualités... sur une palombe grillée.

Guide Hachette 2012

Rendement	41 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 58% Merlot 40% Cabernet Franc 2%
Alcool	13% Vol
Production	100 000 bouteilles

Entre 17,5 et 15,5/20

Un nez épanoui et riche de fruits noirs bien mûrs et d'épices douces. Riche et suave, la bouche offre un joli boisé, du fruit, des tanins savoureux
La Revue du Vin de France, Juin 2009

★★★★★

Purple-black, fine smoky blackcurrant nose, elegant flavours, good tannins. Drink 2013-17. (15.5 points)

Decanter on line, Steven Spurrier, 7 avril 2009

16/20

Dunkles Granat-Rubin. Florales Bouquet mit schönen Fliedernoten und würzigem Cabernettouch, fruchtige Kirschen- und Kirschenschalentöne. Saftiger, eleganter Gaumen, die Tannine zeigen sich mild und geben der Textur eine seidige Note, schöne Länge. Ein schmeichelnder Cru Bourgeois der schon früh gefallen wird. 2012 - 2020

René Gabriel

15.5/16

Boisé, bouche souple, tanins fondus, élégant, finale vive, un vin en devenir, avec beaucoup d'élégance

Le Point Spécial Vins 9 septembre 2010

*** ++

reintöniges Bukett; lieblich, gefällig fruchtig, vordere seidene Länge; nach und nach aufkommende, reif gewordene Tannine mit deutlich körniger Struktur; lieblich bleibend; nicht trocken und nicht übertrieben frisch; langer, fruchtiger, Tannin-stimmiger Abgang

Harald Ecker

16.5 After the oakiness of the Lilian Ladouys, this is fresh and pure cassis. Lively with zesty freshness and present but not dominant tannins.

Harmonious and bright though pretty firm on the finish. Drink 2012-16 -

Jancis Robinson

★★ 88

Weinwelt