

CHÂTEAU PALOUMEY

Cru Bourgeois AOC HAUT-MÉDOC

MILLÉSIME
2010

Profil du Millésime 2010:

Excellent potentiel :
un beau tandem avec 2009 !

Un hiver rigoureux et un printemps alternant entre précipitations, sécheresse et fraîcheur ont entraîné un léger retard du débourrement puis de la floraison. Les fortes pluies de la fin juin ont engendré coulure et millerandage dans certaines parcelles de merlot. La météorologie estivale qui suivit (chaleur, sécheresse et ensoleillement généreux) combinée à un léger stress hydrique ont permis une excellente maturation des raisins.

Quelques précipitations et des amplitudes thermiques favorables entre la chaleur du jour et la fraîcheur des nuits début septembre ont favorisé des conditions optimales pour les vendanges 2010 !

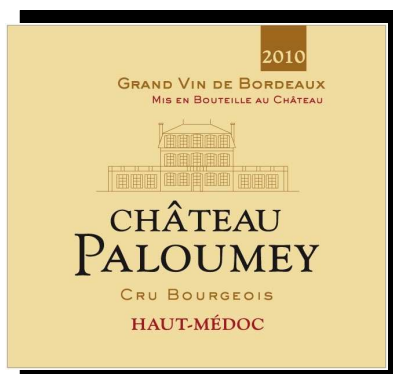
Dates de Récolte

Merlot : du 28 septembre au 6 octobre

Cabernet Sauvignon : du 7 au 16 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

AOC	Haut-Médoc - Cru Bourgeois
Rendement	35,4 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 65% Merlot 35%
Alcool	14 % Vol
Production	110 000 bouteilles

GUIDE HACHETTE DES VINS SELECTION 2014 1 étoile Non content d'être agréable à regarder dans sa livrée hésitant entre le pourpre et le rubis, il est fort plaisant à l'olfaction, dévoilant des jolies senteurs de fruits noirs rehaussées d'une note épicée. Tout aussi plaisant, le palais allie souplesse et volume, élégance et charpente serrée, avant de s'ouvrir sur une longue finale aux accents grillés et vanillés.

WINE SPECTATOR, Janvier 2013 Score: 91 Dark, grippy and very tarry, with lots of pebbly tannins driving underneath the layers of boysenberry, steeped fig and blackberry fruit. Ample baker's chocolate and dark tobacco fill in the remaining space. This will need a little cellaring to round into form, but remains a very solid, muscular version. Best from 2015 through 2022. 350 cases imported. **One of the 12 Bordeaux Under \$20 by James Molesworth**

DECANTER, Janvier 2013 16.75 Sweet, intense oaky nose, blackcurrants and some menthol. Crunchy, ripe red berry fruits and fresh acidity on the palate which has purity and a long finish. **One of Stephen Brook top three : Martine Cazeneuve has worked hard to improve quality of her Médoc properties. The 2009 Paloumey was excellent, and the 2010 is its equal...**

James Suckling Score: 89 points Notes de chocolat et de framboises en bouche avec une pointe de fût de chêne. Moyennement corsé sur une finale aux tannins fondus.

Jancis Robinson, Octobre 2012 16.5 Drink 2014-2021
Merlot, Cabernet Sauvignon. Very dark purple. Scented. Lots of fruit and intensity without extraneous sweetness. What's not to like? Quite racy.

Neal Martin 85-87

Bernard Burtschy – Le Figaro 15.5 65 cabernet-sauvignon, 35 merlot. Robe noire. Nez réglisse. Bouche dense et belle matière, fin, beaux tannins.

René Gabriel – Weinwisser 18/20

Le Point supplément-Jacques Dupont-12 mai 2011

15 Poivre, épices, bouche tendue, vive, assez tannique, beaucoup de matière, boisé marqué, vin dans un style moderne mais sans excès.