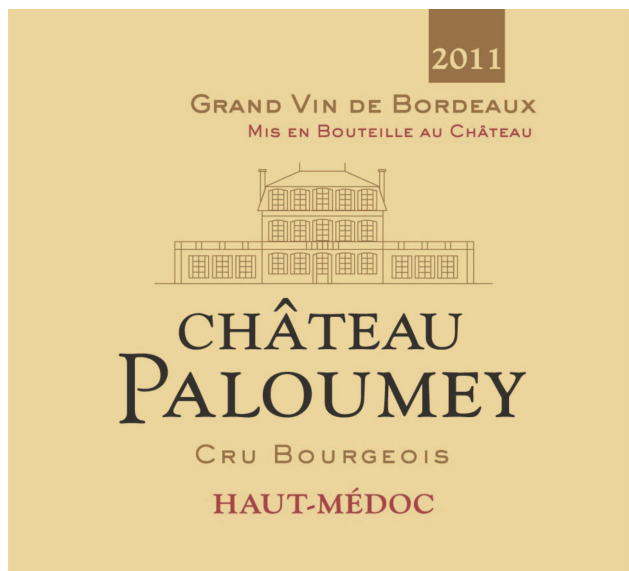


CHÂTEAU PALOUMEY



Appellation : Haut-Médoc
Cru Bourgeois

Commune : Ludon-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey
33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067
info@chateaupaloumey.com

Surface : 34 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 40% / Cabernet Franc 5%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 22 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

Œnologie

- Vendanges : mécaniques et manuelles suivant les parcelles
- Double tri manuel sur table vibrante à la réception de la vendange
- Vinification : à la parcelle; cuves thermorégulées de 80 à 150 hl; macération post fermentaire de 20 à 26 jours. 30% de la fermentation malolactique en barrique neuves
- Élevage : 12 mois, 100 % en barrique dont 1/3 de bois neuf
- Tonneliers : Demptos, Saury, Nadalié, Boutes, Tonnelierie d'Aquitaine
- Suivi qualité des tonneliers : dégustation à l'aveugle tous les 4 mois
- Soutirage de barrique à barrique tous les 4 mois

Mise en bouteille

- Collage au blanc d'œuf
- Pas de filtration

MILLESIME 2011

Profil du Millésime 2011 : Précocité

L'allure estivale du printemps 2011, exceptionnellement chaud et sec, a permis aux bourgeons d'éclorre et de se développer dans les meilleures conditions possibles et ce jusqu'au stade de la floraison où l'on comptait près de trois semaines d'avance sur les dates habituelles. Les pluies du mois d'août ont atténué le stress hydrique dont souffrait partiellement le vignoble. Les vignes poursuivant ainsi leur cycle physiologique, la précocité du millésime 2011 fut réduite. La recherche de la parfaite maturité a rapidement été au cœur des préoccupations : prendre les bonnes décisions de dates de vendanges fut capital face à la menace de pourriture grise. Les vendanges se sont passées dans d'excellentes conditions sans une goutte de pluie. Grâce au double tri (mécanique et manuel), les raisins conservés étaient mûrs, sains et qualité homogène. Les cabernet sauvignon sont particulièrement réussis avec de beaux équilibres et une grande complexité. Couleurs profondes, arômes intenses de fruits noirs, tanins et fraîcheur sont au rendez-vous de ce nouveau millésime 2011.

Dates de récolte :

Merlot : du 12 au 19 septembre

Cabernet Sauvignon : du 20 au 28 septembre

Rendement : 45 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 63% - Merlot 37%

Alcool : 13% Vol

Production : 154 000 bouteilles

Notes : *The Wine Enthusiast* : **90/100** In this complex wine, surface fruitiness doesn't mask the firm layers of tannins that give shape and density. It's full of black plum flavors that show a juicy side to what is also a wine for long-term aging. Drink from 2018.

Decanter : *** (16 points) Good fruit with a feminine touch, an attractive wine. Drink 2014-2018.

Un bouquet discret, qui fait d'abord ressortir des notes d'élevage (épices douces, amande grillée), puis, à l'agitation, de fins arômes de fruits rouges. Rond et souple en attaque, le palais n'affiche pas une charpente imposante mais il séduit par la finesse de ses tanins et le plaisant retour fruité en final.



La Revue du Vin de France : Réussite - Un vin suave, délicat et rond, avec un fruité séduisant et une jolie intégration des tanins

Gault Millau : 14/20 Tanins gras et générosité avec une belle précision dans le fruit. Réussite sur ce millésime difficile

Vino! Coup de Cœur Cru Bourgeois : Belle matière, ample et fondue, du fruit et de la fraîcheur.

Médaille d'OR - Concours Féminalise 2016

