

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

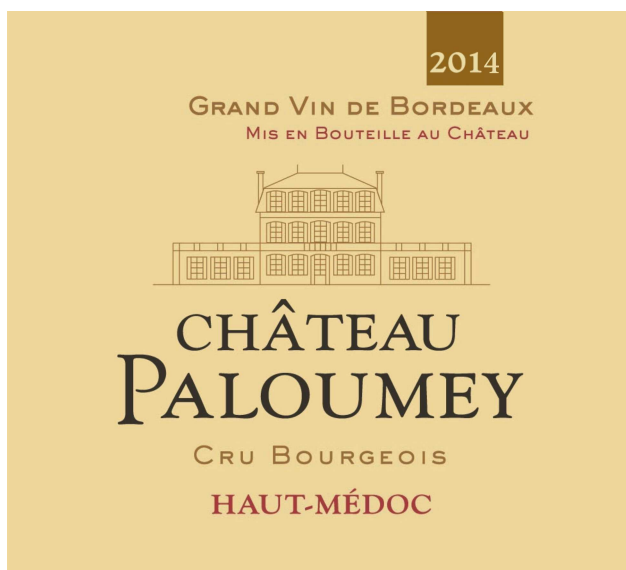
- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 42% / Cabernet Franc 3%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 24 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

Vinification

- Vendanges : mécaniques et manuelles suivant les parcelles
- Double tri, mécanique puis manuel sur table vibrante à la réception de la vendange
- Vinification à la parcelle; cuves thermorégulées de 40 à 180 hl; macération post fermentaire de 20 à 26 jours. Fermentation malolactique : 30% en barriques neuves
- Élevage : 12 mois, 100 % en barriques dont 1/3 de bois neuf 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



CHÂTEAU PALOUMEY 2014

Appellation : Haut-Médoc

Cru Bourgeois du Médoc

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

En 1990, Martine Cazeneuve, associée à la société François Charles Oberthur, acquiert Château Paloumey, domaine au terroir prestigieux de graves garonnaises, AOC Haut-Médoc, dont les voisins sont les Châteaux Cantemerle et La Lagune. Son challenge était de redonner vie à cette propriété oubliée, déjà classée Cru Bourgeois en 1932. Il fallait replanter le vignoble et reconstruire un chai. Après des années de travail passionné, les vignes de Paloumey couvrent aujourd'hui plus de 34 hectares. Avec son style décrit comme « élégant et fin », Château Paloumey fait partie des grands de l'appellation.

MILLESIME 2014

Profil du Millésime 2014 : Un millésime riche en émotions !

Le printemps 2014 connaît des conditions météorologiques douces favorables à une floraison rapide et homogène. Le moral des vignerons est au beau fixe jusqu'au mois de juillet : l'alternance entre journées ensoleillées et nuits fraîches contribue au bon développement des baies. Les espoirs d'un joli millésime laissent malheureusement place à l'inquiétude dès le mois d'août. Seul un miracle peut sauver le millésime... les mois de septembre et octobre dépassent toutes nos espérances ! Cet été indien, aux températures estivales et à l'ensoleillement exceptionnel, nous permet d'aborder les vendanges sereinement et de ramasser de très beaux raisins. Le millésime 2014, généreux, donne naissance à des vins puissants, élégants avec une belle complexité aromatique et une jolie fraîcheur.

Dates de récolte :

Merlot : du 25 septembre au 6 octobre 2014

Cabernet Sauvignon : du 6 au 16 octobre 2014

Rendement : 44,5 hl/ha

Assemblage :

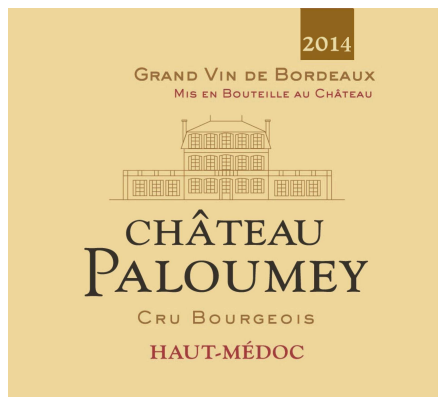
Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 45%

Alcool : 13% Vol

Production : 120 000 bouteilles

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU PALOUMEY 2014

Wine Enthusiast 91 points A structured, Cabernet Sauvignon-dominated wine that is already showing its ripe juicy side. It is already impressive, with its layers of tannins as well as acidity. The black-currant fruitiness of the vintage is shining through. Currently performing well, this property is at the southern end of the Haut-Médoc region. Drink the wine from 2019.

Concours de Bordeaux, Vins d'Aquitaine 2017 Médaille d'argent



Le Point Mai 2015 **14** Nez boisé, cerise, bouche fraîche, tanins un peu accrocheurs, serré en finale.
O = 2019 G= 12 ans

Le Figaro 2015 **16/20** Un vin très élégant, de légèreté, demi-corps, bonne longueur.

CHÂTEAU PALOUMEY

Appellation : Haut-Médoc

Cru Bourgeois du Médoc

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