

Profil du Millésime

Après un mois de juin et juillet très chaud et sec, suit un mois d'août plus tempéré. Retour au beau temps avec des températures en dessus de la moyenne en septembre. Grâce à son micro climat le Sud Médoc a été particulièrement épargné des précipitations; ce qui nous a permis de vendanger sans pluie.

Les cabernet signent ce millésime. Leur qualité dépasse celle des 2005 en anthocyanes et tanins (+10% valeurs IPT)

Avec sa couleur profonde et sa belle fraîcheur 2006 sera un millésime d'un grand potentiel de garde.

Dates de Récolte

Les merlot les plus précoces ont été récoltés à bonne maturation à partir du 20 septembre.

les cabernet ont suivi à partir du 29 septembre. Fin des vendanges le 5 octobre.



Appellation	Haut-Médoc Sélection parcelaire du Château Paloumey
Rendement	39 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcelaire Fermentation en cuves inox thermorégulées Macération postfermentaire entre 20 et 26 jours
Élevage	12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final 90% chêne français, 10% chêne américain, chauffe moyenne
Collage	À l'albumine d'œuf après l'assemblage final Pas de filtration avant la mise en bouteille
Assemblage	Cabernet Sauvignon 50% Merlot 50%
Alcool	13,45 % Vol
Production	90 000 bouteilles



Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux—Vins d'Aquitaine 2008

**S.A. CHÂTEAU PALOUMEY**

33290 LUDON - MEDOC

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

www.chateupaloumey.com info@chateupaloumey.com