

Profil du Millésime

Après un avril avec des températures exceptionnellement chaudes et une floraison précoce suit un été médiocre qui retarde le mûrissement des grappes. Des efforts considérables faits en épamprage, la suppression des contre boutons pendant le mois de mai ont permis de faire face à la présence tenace du mildiou. Les trois semaines en fin d'été sauvent le millésime. Ainsi les Cabernet ont pu être récoltés avec une très belle maturité tannique.

Dates de Récolte

Merlot : du 24 septembre au 4 octobre

Cabernet Sauvignon : du 5 au 12 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.

Appellation	Haut-Médoc Second vin du Château Paloumey
Rendement	48 hl/ha
Vinification	Encuvaison parcellaire 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 % Vol
Production	45 000 bouteilles



S.A. CHÂTEAU PALOUMEY

33290 LUDON - MEDOC

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

www.chateaupaloumey.com info@chateaupaloumey.com