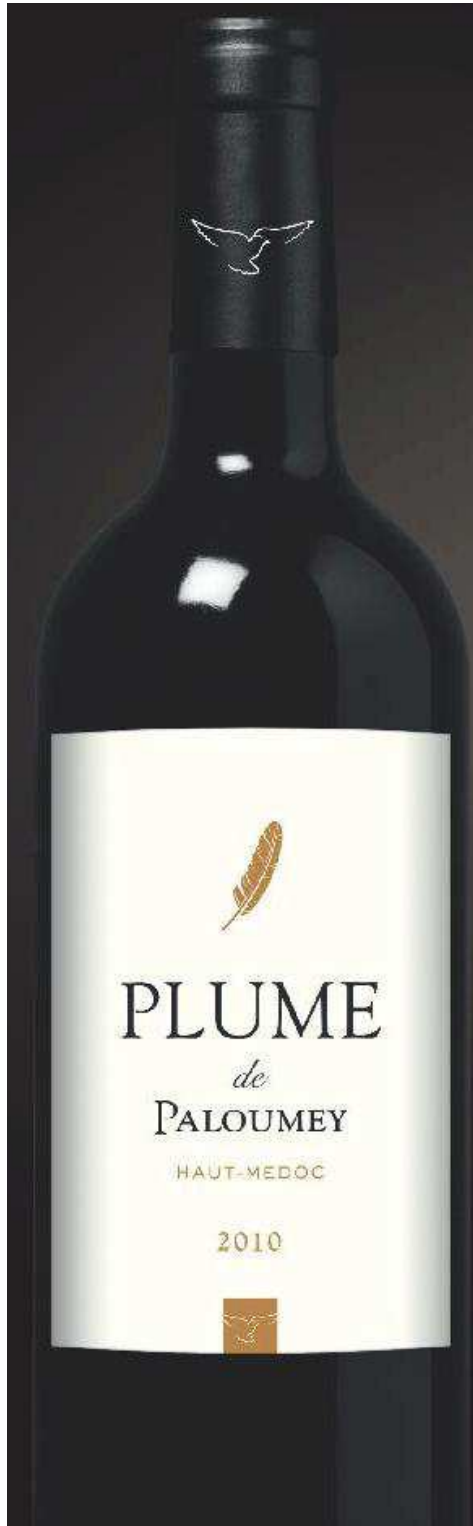


PLUME de PALOUMEY

HAUT-MÉDOC

2010

*Magnifique étoffe de nos parcelles de Cussac-Fort-Médoc, terroir voisin de l'appellation Saint-Julien :
Plume de Paloumey est une cuvée dont l'élégance de la structure et la finesse des tanins subliment
la gourmandise du fruit.*



Nom :	Plume de Paloumey 2010
Appellation :	Haut-Médoc
Encépagement :	Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 42% et Cabernet Franc 3%
Terroir :	Graves garonnaises, sous-sol argileux
Age des vignes :	25 ans
Rendement :	35,4 hl/hectare
Vinification :	A la parcelle, fermentation en cuves inox thermorégulées. Macération post- fermentaire entre 20 et 26 jours
Élevage :	12 mois en barriques de chêne , 4 mois en cuve après l'assemblage final
Collage :	En cuve, à l'albumine d'œuf après l'assemblage final
Assemblage :	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 5% Cabernet Franc
Alcool :	13,5%
Production :	2 400 bouteilles

