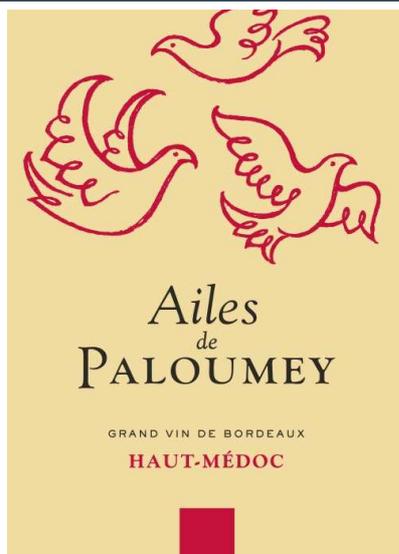


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



AILES DE PALOUMEY 2017

Appellation : Haut-Médoc

Second Vin du Château Paloumey

Commune : Ludon-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey
33290 LUDON MEDOC

+33 (0)557 880 066 - +33 (0)557 880 067

info@chateupaloumey.com

Surface : 34 ha

DG : Pierre Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% Merlot 42% / Cabernet Franc 3%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Vignoble en conversion à l'agriculture biologique
- Ébourgeonnage et suppression des entre-coeurs, 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 d'1 ou 2 vins. 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

AILES DE PALOUMEY 2017

Dates de récolte :

Merlot : du 14 septembre au 20 septembre 2017 / Cabernet Sauvignon : du 25 au 29 septembre 2017

Rendement : 23 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 58% / Merlot 42%

Alcool : 13 % Vol

Production : 38 000 bouteilles

Revue de Presse :

Médaille d'OR Concours Mondial de Bruxelles 2021

James Suckling **87** Janvier 2020



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. Depuis 2015, Pierre Cazeneuve, a rejoint sa mère Martine à la direction de la propriété. Il a démarré la conversion de notre vignoble en agriculture biologique. Avec son style décrit comme « élégant et fin », Château Paloumey fait partie des grands de l'appellation.