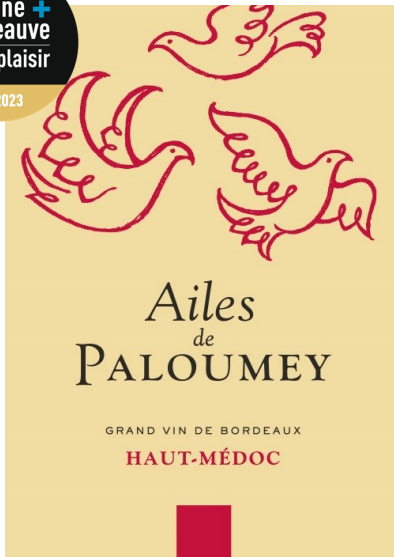


# VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



## AILES DE PALOUMEY 2019

**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@chateaupaloumey.com

**Surface :** 36 ha

**DG :** Pierre Cazeneuve

**Consultant :** Axel Marchal

**Responsable technique :** Pascal Lamarque

## DONNEES TECHNIQUES GENERALES

### Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% Merlot 40% / Cabernet Franc 5%
- 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-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 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 2019

### Dates de récolte :

Merlot : du 23 au 30 septembre 2019 / Cabernet Sauvignon : du 28 septembre au 4 octobre 2019 / Petit Verdot : 8 octobre 2019 / Cabernet Franc : 10 octobre 2019

**Rendement :** 38 hl/ha

**Assemblage :** Merlot 40% / Cabernet Sauvignon 58% / Cabernet Franc 1% / Petit Verdot 1%

**Production :** 60 000 bouteilles

**Revue de presse :** 91 Wine Enthusiast

**Médaille d'Or** Concours prix plaisir Bettane+Desseauve

*Pierre Cazeneuve, ingénieur en agriculture de formation, rejoint la propriété en 2015 afin de reprendre le flambeau familial et dirige seul la propriété depuis 2018. Son expérience, plus agronome, l'incite dès 2015 à engager Château Paloumey dans une démarche de **conversion à l'Agriculture Biologique**. L'ensemble des parcelles est actuellement conduit conformément au label Agriculture Biologique.*