

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Petit Verdot 23% / Cabernet Sauvignon 22% / Merlot 55%
- Sol : Graviers, sables, galets
- Age moyen du vignoble : 27 ans
- Densité de plantation : 6700 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. 30% de la fermentation malolactique en barrique neuves
- Élevage : 12 mois, 100 % en barrique dont 1/3 de bois neuf 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



CHÂTEAU LA BESSANE 2018

Appellation : Margaux

Commune : Cantenac

Propriétaire : S.A. Château Paloumey
33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067
info@chateaupaloumey.com

Surface : 2.4 ha

Vigneron : Pierre Cazeneuve

Consultant : Axel Marchal

Responsable technique : Pascal Lamarque

MILLESIME 2018

Dates de récolte :

Merlot : du 19 septembre au 4 octobre 2018 / Cabernet Sauvignon : du 5 au 13 octobre 2018 / Petit Verdot : 12 octobre 2018

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 28% / Merlot 57% / Petit Verdot 15%

Production : 10 200 bouteilles

En 1993, la famille Cazeneuve reprend dans l'appellation mythique de Margaux un petit joyau sur la commune de Cantenac.

Château La Bessane est planté à 23% de Petit Verdot ce qui est unique sur l'appellation. Pierre Cazeneuve met tout en œuvre pour permettre au Petit Verdot d'exprimer corps, couleurs et richesse en tanins.

VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU LA BESSANE 2018

Markus Del Monego **Score: 88/100** April 2019

Vert de Vin **92** Jonathan Choukroun Chicheportiche - Mai 2019

Le Point **15** Jacques Dupont Mai 2019

B. Burtschy **88-89** Mai 2019

Anthocyanes **87-89** Yohan Castaing Avril 2019

James Suckling **90-91** Février 2019

CHÂTEAU LA BESSANE 2018

Appellation : Margaux

Commune : Cantenac

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

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

info@chateupaloumey.com

Surface : 2.4 ha

Vigneron : Pierre Cazeneuve

Consultant : Axel Marchal

Responsable technique : Pascal Lamarque