

# VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ

## DONNEES TECHNIQUES GENERALES

### Viticulture

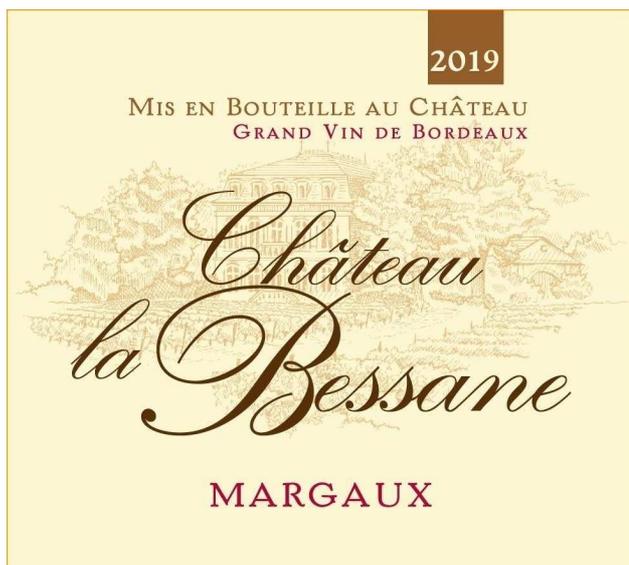
- Encépagement : Petit Verdot 23% / Cabernet Sauvignon 22% / Merlot 55%
- Sol : Graviers, sables, galets
- Age moyen du vignoble : 27 ans
- Densité de plantation : 6700 pieds/ha
- Vignoble en conversion à l'agriculture biologique
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges 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 2019

**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 2019

### Dates de récolte :

Merlot : 30 septembre 2019 / Cabernet Sauvignon : 9 octobre 2019 / Petit Verdot : 9 octobre 2019

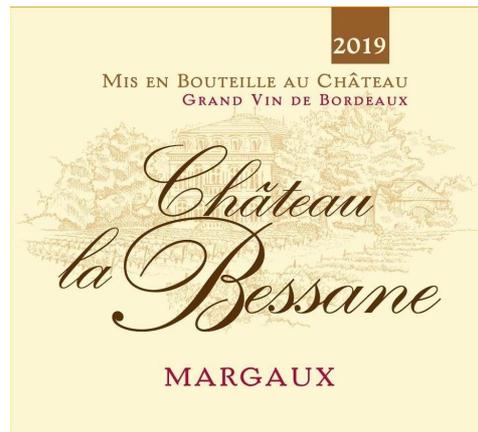
**Rendement :** 40 hl/ha

**Assemblage :** Cabernet Sauvignon 30% / Merlot 58% / Petit Verdot 12%

**Production :** 11 000 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.*



## REVUE DE PRESSE CHÂTEAU LA BESSANE 2019

**Yves Beck 89-91/100** Juin 2020

**Anthocyanes 90-92** Juin 2020

**VertdeVin 15+** Juin 2020

Le nez est fruité et bien mené. On y retrouve des notes de baies rouges mûres/écrasées, de cerise charnue et plus légèrement de mûre associés à de petites touches de violette, d'encens, de chocolat ainsi qu'à de discrètes pointes de chocolat et de caramélisation. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une trame minérale, un petit gras et une fine droiture. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/pulpeux, de mûre et plus légèrement de petites baies rouges associées à une touche de cerise ainsi qu'à de discrètes pointes de vanille (en fond). Les tannins sont bien menés.

**Bernard Burtschy Toutlevin.com 89-90** Juillet 2020

Ce château, qui est géré par Paloumey, possède un encépagement singulier avec une forte proportion de petit verdot. Sa robe est grenat avec des arômes très originaux de cerise et de cacao. Le vin possède une bonne structure tannique, mais on a pris garde de ne pas trop l'extraire, la longueur est moyenne, avec une belle finale originale aussi, très cacaotée.

---

### 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