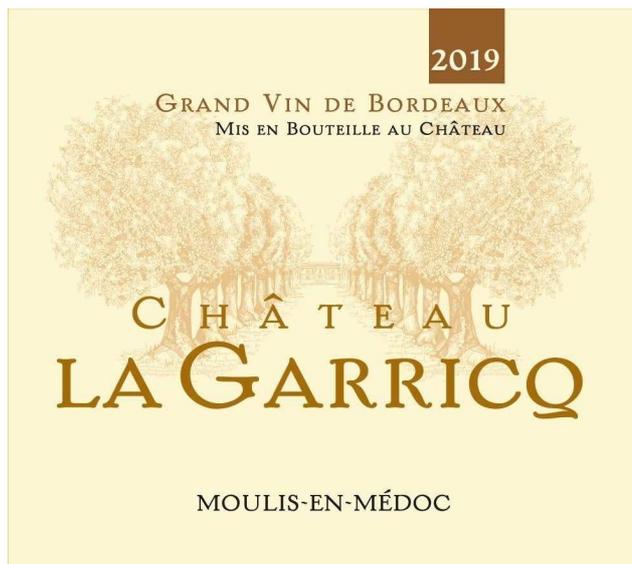


VIGNOBLES PALOUMEY

CHÂTEAU LA BESSANE - CHÂTEAU PALOUMEY - CHÂTEAU LA GARRICQ



CHÂTEAU LA GARRICQ 2019

Appellation : Moulis-en-Médoc

Commune : Moulis-en-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

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

info@chateaupaloumey.com

Surface : 2.98 ha

Vigneron : Pierre Cazeneuve

Consultant : Axel Marchal

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 50% / Merlot 30% / Petit Verdot 20%
- Sol : graves et argiles marneuses
- Age moyen du vignoble : 27 ans
- Densité de plantation : 6700 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. 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

MILLESIME 2019

Dates de récolte :

Merlot : du 28 septembre au 4 octobre 2019 / Cabernet Sauvignon : du 12 au 14 octobre 2019 /

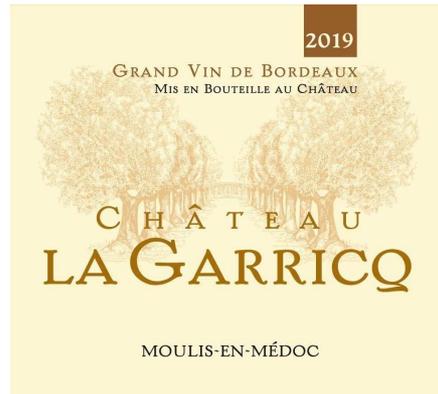
Petit Verdot : 4 octobre 2019

Rendement : 30 hl/ha

Assemblage : Cabernet Sauvignon 35% / Merlot 53% / Petit Verdot 12%

Production : 11 000 bouteilles

En 1993, la famille Cazeneuve reprend le Château la Garricq en appellation Moulis. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel. Avec 20% de Petit Verdot, il donne des vins puissants et généreux appréciés des amateurs.



REVUE DE PRESSE CHÂTEAU LA GARRICQ 2019

Yves Beck : 90-91/100 Juin 2020

VertdeVin : 15 Juin 2020

Le nez est fruité, gourmand, élégant et offre une jolie définition. On y retrouve des notes de mûre charnue, de framboise charnue et plus légèrement de cerise charnue/juteuse associées à de fines touches de violette, de zan ainsi qu'à des pointes de prune violette juteuse, de tabac blond sucré et de vanille. La bouche est minérale, racée, équilibrée et offre une jolie définition, une bonne fraîcheur et une trame minérale. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/mûre, de petites baies rouges juteuses et plus légèrement de violette associées à des touches de mûre juteuse/fraiche, de framboise, de prune violette ainsi qu'à des pointes de minéralité racée, de tabac blond et d'épices douces.

Bernard Burtschy Toutlevin.com 88-89 Juillet 2020

Le château appartient à Pierre Cazeneuve, le propriétaire de Paloumey. La robe est d'un grenat soutenu avec des arômes intenses. Le vin est de demi-corps, les tannins sont encore un rien rustique et un peu pointu, jolie finale épicée.

CHÂTEAU LA GARRICQ

Appellation : Moulis-en-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

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

info@chateaupaloumey.com

Surface : 2.98 ha

Vigneron : Pierre Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque