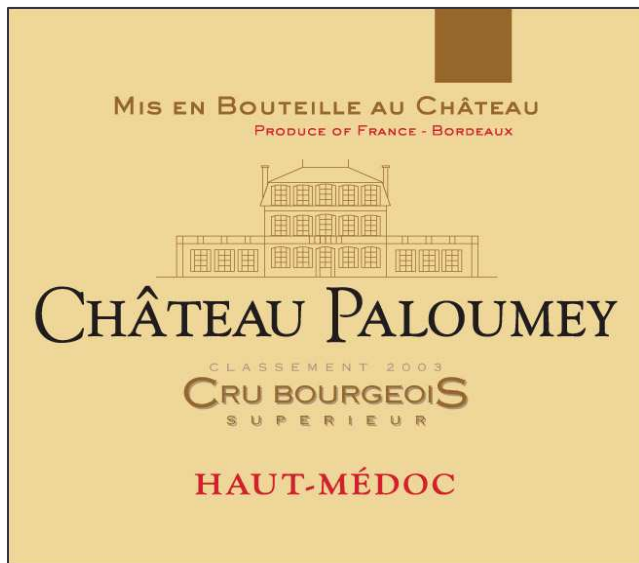


# Château Paloumey



**Appellation :** Haut-Médoc

**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 :** 32 ha

## DONNEES TECHNIQUES GENERALES

### Viticulture

- Encépagement : Merlot 40% / Cabernet Sauvignon 55% / Cabernet Franc 5%
- Sol : graves garonnaises quaternaires
- Age moyen du vignoble : 16 ans
- Densité de plantation : 7200 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols : label « Ampelos »
- Façons culturales traditionnelles, enherbement partiel
- Ébourgeonnage et suppression des entre-cœurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

### Œnologie

- Vendanges : manuelles en cagette et mécaniques suivant les parcelles
- Tri manuel sur table vibrante (post-éraflage) à la réception de la vendange
- Vinification : Encuvaison parcellaire; cuves thermorégulées de 80 à 150 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 - (Chêne français 90% - Chêne Américain 10%).  
Suivi qualité des six 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
- Pas de filtration

*En 1990, Martine Cazeneuve réveille un terroir prestigieux du plateau de la Lagune qui était déjà un Cru Bourgeois en 1932. Elle affiche d'emblée des objectifs ambitieux : il lui faut retrouver la mémoire du vignoble et prendre à la vigne et au chai le parti de l'exigence. Elle en est certaine, la qualité du vin commence là. Désormais, comme autrefois, Château Paloumey figure parmi les grands de l'appellation et le style élégant des millésimes signe aujourd'hui le savoir-faire du Château Paloumey.*

---

## MILLESIME 2006

### Dates de récolte

Merlot : du 20 au 25 septembre

Cabernet Franc : 29 et 30 septembre

Cabernet Sauvignon : du 29 septembre au 5 octobre

**Rendement :** 45 hl/ha

### Assemblage

Cabernet Sauvignon 62%

Merlot 35%

Cabernet Franc 3%

**Alcool :** 13,2 % Vol

**Production :** 92 000 bouteilles

### Profil du Millésime : Tout sourit aux Cabernet ...

Réchauffement climatique ? Automne exceptionnel de douceur ? Le débat n'est pas tranché mais les résultats sont là. La qualité des Cabernet 2006 dépasse celle des 2005 en anthocyanes (couleur) et en tanins.

Autant dire qu'ils vont signer le millésime.

Les merlot donnent généreusement au millésime 2006 la rondeur et le fruit qui fait de Château Paloumey le vin du bonheur partagé.

*Élégance dans la complexité, le style Paloumey en somme !*

### Conditions Climatiques

Juin et juillet très chauds. Août plus frais, beau temps début septembre.

Le Sud-Médoc et son microclimat ont permis des vendanges sans pluie.