

# CHÂTEAU LA BESSANE

M A R G A U X



SA CHÂTEAU PALOUMEY  
33290 Ludon Médoc  
Tél: +33 (0)557 880 066 Fax: +33 (0)557 880 067  
info@chateaupaloumey.com  
www.chateaupaloumey.com

En 1993, Martine Cazeneuve reprend dans l'appellation Margaux ce petit joyau sur la commune de Cantenac.

Les vignes du château La Bessane tirent leur originalité de l'encépagement majoritaire en petit verdot. Ce vieux cépage médocain récolté à complète maturité aussi tardivement que nécessaire renforce corps, couleur et richesse en tanins. Ce vin, à forte personnalité, développe de jolis arômes de framboise, cassis et mûre ; il présente un vrai caractère et une structure imposante qui s'affinent en une matière dense et racée.

## Dates de récolte

Merlot : le 10 octobre 2008

Petit Verdot : le 14 octobre 2008

Cabernet Sauvignon : du 15 au 20 octobre 2008

**Rendement** : 40 hl/ha

## **Assemblage :**

Cabernet Sauvignon 40% Merlot 40% Petit Verdot 20%

**Alcool** : 13,5 %

**Production** : 12 400 bouteilles

## Vignoble

AOC Margaux

Superficie: 2.4 ha

Encépagement: Cabernet Sauvignon 55% Merlot 40% Cabernet Franc 5%

Sol: graves garonnaises quaternaires

Age moyen du vignoble: 17 ans

Densité de plantation: 7200 pieds/ha

## Vinification

Vendanges manuelles en cagette et mécaniques suivant les parcelles avec double trie

Cuves inox thermorégulées, petits volumes

Temps de cuvaison: 25 à 30 jours.

Élevage en barrique: 100% pendant 12 mois

Age des barriques: 1/3 neuves

Tonnelliers : Demptos, Saury, Nadalié, Boutes, Tonnelierie d'Aquitaine

Soutirage de barrique à barrique tous les 4 mois

Collage au blanc d'œuf

---

Propriétaire : SA Château Paloumey

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil: Daniel Llose

Maître de chais: Pascal Lamarque

## Profil du Millésime 2008

La vigne a démarré tardivement fin mars et fut cueillie à froid par une gelée les 6 et 7 avril. Le mois de mai fut capricieux et parfois orageux, et juin partagé entre quelques pluies et une belle insolation. Un magnifique mois de juillet a rétabli la situation et donné les plus grands espoirs. Mais le mois d'août fut un peu plus maussade, et entraîna une maturation lente et hétérogène. A partir de la mi septembre, et jusqu'à la fin du mois d'octobre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a fait disparaître les maladies, et donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité. Le millésime 2008 prend donc rang parmi les années tardives et difficiles, mais sauvées par le soleil de l'automne.