

J.J. MORTIER & C^{ie}

Les Ailes de Paloumey

Second vin du Château Paloumey
Haut-Médoc



LE CHÂTEAU

Paloumey est un mot Gascon qui signifie le passage de la palombe, oiseau migrateur qui traverse notre région chaque automne avant de rejoindre les terres chaudes du sud. Au début du 19^{ème} siècle, les vins du Château Paloumey avaient acquis une réputation notoire. Le domaine de 35 hectares appartenait alors au marchand de vin Octave Dupuy qui le rénova entièrement. Les vins furent rapidement classés parmi les meilleurs Crus Bourgeois, comme en atteste l'édition du Féret 1868.



LE VIGNOBLE

Au sud de l'appellation Haut-Médoc.

Sol : gros galets blancs, mêlés à des sables grossiers ; graves garonnaises.

Age du vignoble : 20 ans.

Superficie : 32 hectares (le vignoble de Château Paloumey).

Cépages : 55 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 40 % Merlot.

Vendanges : manuelles.



LA VINIFICATION

En cuvaison parcellaire.

Fermentation en cuves inox thermorégulées.

Macération post-fermentaire entre 20 et 26 jours, 12 mois en barrique, 4 mois en cuve après l'assemblage final. 90 % chêne français, 10 % chêne américain.



LES SPÉCIFICITÉS

Collage au blanc d'œuf après l'assemblage final. Pas de filtration avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



Assemblage équilibré de Merlot et de Cabernet Sauvignon provenant des vignes plus jeunes de Château Paloumey.



Nez flatteur avec de beaux arômes fruités, tout comme la bouche qui fait preuve d'une grande élégance.



Ce vin, d'un potentiel de 5 à 8 ans, révèle des notes de fruits rouges frais, très agréables au palais. Les Ailes de Paloumey se marient aisément aussi bien avec des viandes qu'avec des poissons.



RECOMPENSES

2009 Médaille d'argent — Concours Général Agricole de Paris 2011

