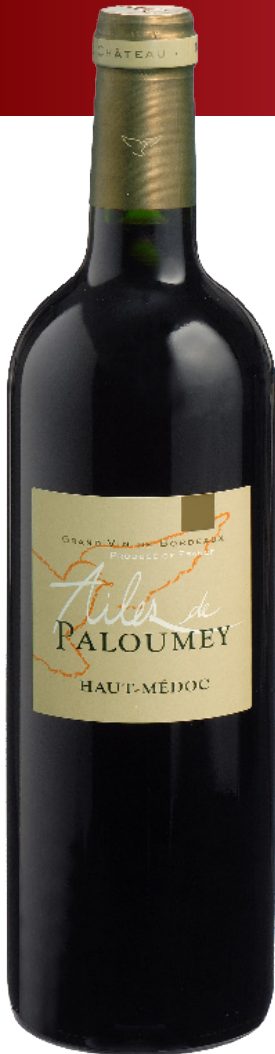


## **AILES DE PALOUMEY** Haut-Médoc



### **PRESENTATION**

Ailes de Paloumey est le second vin du Château Paloumey.

En 1990 Martine Cazeneuve réveille un terroir prestigieux du Sud Médoc situé entre les croupes de la Lagune et de Cantemerle. Ce cru était déjà un Cru Bourgeois en 1932. D'emblée des objectifs ambitieux sont affichés: 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.

La reconnaissance du Château Paloumey en tant que Cru Bourgeois est la récompense de ce travail passionné. Avec son style élégant Château Paloumey figure aujourd'hui parmi les grands de l'appellation.

### **DEGUSTATION**

Couleur intense, joli fruit, matière pour ce très joli Haut-Médoc.  
Notes intenses de cassis soutenues par une touche poivrée.

## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

**Propriétaire :** Martine Cazeneuve

**Cépages :**

Merlot 57%  
Cabernet Sauvignon 24%  
Cabernet Franc 19%

**Sol :** Graves garonnaises quaternaires.

**Age des vignes :** 25 ans

**Méthodes culturales :**

Culture raisonnée de la vigne et des sols  
Ébourgeonnage et suppression des entre-coeurs,  
effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire.

**Vendanges :**

mécaniques et manuelles suivant les parcelles  
Double tri manuel sur table vibrante à la réception  
de la vendange.

**Vinification :** à la parcelle; cuves thermorégulées de  
80 à 150h, macération post fermentaire de 20 à  
26 jours. 30% de la fermentation malolactique en  
barrique neuves.

**Élevage:**

12 mois, 100 % en barriques d'1 ou 2 vins  
Soutirage de barrique à barrique tous les 4 mois  
Collage au blanc d'oeuf  
Pas de filtration