



Château Paloumey est une exploitation viticole dynamique du Haut-Médoc engagée pour son territoire et l'environnement ! Notre propriété familiale, classée Cru Bourgeois Supérieur, représente 42 hectares de vignes : 37 ha plantés en appellation Haut-Médoc, 3 ha à Moulis et 2 ha à Margaux. L'ensemble de notre vignoble est certifié en agriculture biologique et depuis 2021, nous avons choisi la voie de l'agroforesterie en plantant plus de 130 arbres dans l'une de nos jeunes parcelles. Nos vins sont élégants et aériens, avec un fruit très pur, des vins de terroirs de notre Sud Médoc qui ont pour unique objectif : le plaisir de dégustation.



Sol

Graviers, sables  
& galets



Encépagement

Cabernet Sauvignon 23 %  
Merlot 55 % / Petit Verdot 22 %



Âge moyen

31 ans



Agriculture  
biologique  
NOP (USA)



Haute Valeur  
Environnemental

## Château La Bessane 2024



### À propos de la vinification

- Vendanges : mécaniques et manuelles suivant les parcelles
- Dates de récoltes : 20 septembre au 8 octobre
- 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.

### À propos de l'élevage

- 12 mois, 100 % en barriques 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

23

RENDEMENT (HL/HA)

??

VOLUME PRODUIT (BTL)



### Assemblage

Cabernet Sauvignon : 10 %  
Merlot : 65 %  
Petit Verdot : 25 %

Commentaire de dégustation

## Revue de Presse – Château La Bessane 2024

**VertdeVin**  
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

90-91/100

