



Château Paloumey, 2017, A.O.P Haut-Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc**

Cépages : **Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

18°

Robe

La robe est noire brillante.

Nez

Le nez dévoile des arômes de fruits mûrs.

Bouche

La bouche est ronde et équilibrée.

Accords mets-vins

Viande rouge

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château Paloumey

« Paloumey » trouve son origine dans le dialecte gascon et signifie « le lieu où passent les palombes ». Chaque année, ce bel oiseau migrateur survole la région bordelaise avant de rejoindre les terres chaudes du Sud.

En 1990, Martine Cazeneuve, associée à la société François Charles Oberthur, acquiert Château Paloumey, domaine au terroir prestigieux de graves garonnaises, AOC Haut-Médoc, dont les voisins sont les Châteaux Cantemerle et La Lagune. Son challenge était de redonner vie à cette propriété oubliée, déjà classé Cru Bourgeois en 1932. Il fallait replanter le vignoble et reconstruire un chai. Après des années de travail passionné, les vignes de Paloumey couvrent aujourd’hui plus de 34 hectares. Depuis 2015, Pierre Cazeneuve, a rejoint sa mère Martine à la direction de la propriété. Il a démarré la conversion du vignoble en agriculture biologique. Avec son style décrit comme « élégant et fin », Château Paloumey fait partie des grands de l’appellation.