

CHÂTEAU PALOUMEY
Haut-Médoc AC, Cru Bourgeois Supérieur
Martine Cazeneuve
Ludon-Médoc, Gironde, France

**Provenance**

Ludon-Médoc, Gironde, France

Cépage(s)

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Cabernet Franc 5%

Dégustation

Robe: limpide et rouge foncé

Bouquet: étonnante complexité autour du cassis, précis, intense, avec une belle puissance

Palais: grande suavité, profond et parfaitement équilibré

Spécificité(s)

Elevé en futs de chêne entre 12-15 mois

Vendanges manuelles

Température de service

16-18 °C

Accords gastronomiques

Faisan, perdreau, sanglier, lièvre, chevreuil, fromages à pâte dur

Herkunft

Ludon-Médoc, Gironde, France

Traubensorte(n)

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Cabernet Franc 5%

Degustation

Farbe: Brilliantes tiefes Rot

Bouquet: Intensive Cassisaromen, gradlinig, intensiv und kraftvoll

Gaumen: Saftig, lang anhaltend und ausgewogen

Eigenheit(en)

Ausbau im Eichenfass während 12 - 15 Monaten.

Manuell geerntet.

Trinktemperatur

16-18 °C

Idealer Begleiter zu

Fasan, Perlhuhn, Wildschwein, Rehfleisch Hartkäse