

## **Vieux Château Palon 2008**

### **Montagne Saint-Emilion AOC**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Distinctions        | Concours Général Agricole Paris 2011: médaille d'or<br>Concours des Grands Vins de France (Mâcon) 2011: médaille d'or<br>Concours de Bordeaux 2011: médaille d'or  |
| Dégustation         | Superbe robe violacée de couleur profonde. Nez expressif complexe aux arômes de cerise, framboise et violette, doublé de notes cendrées et vanillées. Profil aromatique d'une grande netteté. Bouche racée, pleine, puissante et équilibrée. La beauté d'une longue finale.  |
| Teneur en alcool    | 13,5% vol.   |
| Vigne               | Cépages: Merlot (75%), Cabernet Franc (25%)<br>Terroir: sol argilo-calcaire et argilo-sablo-calcaire, sous-sol argileux sur crasse de fer<br>Superficie: 5 ha  |
| Vinification        | Macération préfermentaire à froid et extraction douce (afin d'éviter d'extraire des goûts amers). Fermentation alcoolique en petites cuves inox thermorégulées. Ecoulage à chaud en barriques neuves pour y effectuer la fermentation malolactique.  |
| Elevage             | Elevage sur lies fines: pendant quatre mois, les dépôts d'écorces de levure sont mis en suspension dans le vin par remuage régulier (bâtonnage), ce qui en renforce le caractère charnu. Après élimination des lies, élevage en fûts de chêne français durant 15 mois. Barriques de plusieurs régions sélectionnées en fonction des caractéristiques aromatiques des chênes les constituant. |
| Conditionnement     | Caisse bois de 6 bt. 75 cl., caisse bois de 12 bt. 75 cl.  |
| Conseils de service | Dans l'idéal, déboucher 1 à 2 heures avant la dégustation<br>Température de service: 17-19°C<br>Potentiel de garde: maintenant - 2020  |