



AOP CAHORS 2008



Malbec - Merlot



Causse argilo - calcaire



Elevage 3 ans en cuve inox

CHATEAU PAILLAS 2008

Un millésime affiné...

terroir

Sol : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien et plaquages du Sidérolithique

Climat : Un hiver particulièrement doux et un printemps humide laisseront place à un été sans excès climatique.

Une ambiance fraîche et sèche en septembre, propice à une lente maturation, donnera un millésime tardif mais tout en finesse.

Cépages : 90% Malbec - 10% Merlot

Vinification : Rouge traditionnelle - Cuvaison 15 jours
Elevage 3 ans en cuve inox - Pas de collage - Filtration légère avant mise en bouteille - SO₂ Total : 80 mg/l



Notes de dégustation

Une robe rubis, un nez mentholé d'une belle fraîcheur évoquant les fruits mûrs et la violette.

La bouche est harmonieuse avec des tannins souples et fins.

Accords mets et vins

Viandes grillées ou en sauce, fromages...

Notre conseil : Souris d'agneau braisée...

Servir de préférence entre 15° et 17°C

A déguster entre 2013 et 2020

Extraits de guides et revues

«...intense en couleur comme en arômes...»

Guide DUSSERT-GERBER

«...un Cahors gouleyant et harmonieux...»

Guide HACHETTE

«...un vin qui propose une agréable palette fruitée...»

Guide GILBERT & GAILLARD



Château Paillass

46700 FLORESSAS - 05 65 36 58 28
info@paillass.com - www.paillass.com