



AOC CAHORS 2012



Malbec - Merlot



Causse Argilo-Calcaire



Elevage 3 ans en cuve inox

Tradition 2012



terroir

Sol : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien et plaquages du Sédrolithique.

Climat : Après un hiver exceptionnellement rigoureux, un printemps humide, frais et orageux provoque hétérogénéité et décalage de maturité. Un été et un début d'automne chauds et secs combleront ce retard pour des vendanges avant les pluies.

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. Alcool : 13%

Notes de dégustation

Une robe rubis, un bouquet intense de fruits noirs et rouges.
Une bouche ample sur le même registre, souple et fruitée.

Accords mets et vins

Viandes grillées ou en sauce, fromages
Notre conseil : Magret de canard...
Servir de préférence entre 14° et 16 °C
A déguster entre 2016 et 2025



Château Paillas