



AOC CAHORS 2011



Malbec - Merlot - Tannat



Causse argilo - calcaire



Elevage 2 ans en cuve inox

Boutarel 2011

terroir

Sol : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien

Climat : Sans printemps, directement de l'hiver à l'été, ce millésime est marqué par une sécheresse exceptionnelle, à peine atténuée par un milieu d'été frais et orageux. L'été reviendra ensuite jusqu'aux vendanges.

Cépages : 75% Malbec - 24% Merlot - 1% Tannat

Vinification : Rouge traditionnelle - Cuvaison 10 jours
Elevage 2 ans en cuve inox - Pas de collage
Filtration légère avant mise en bouteille

Notes de dégustation

Une robe rubis, un nez intense de cerise et de fruits noirs.
Une bouche souple et fruitée.

Accords mets et vins

Cuisine du Sud-Ouest et méditerranéenne
Notre conseil : Brochettes d'agneau aux petits légumes...
Servir de préférence entre 15° et 17°C
A déguster entre 2014 et 2018

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



Château Paillas