



AOC CAHORS



Malbec - Merlot



Causse argilo - calcaire



Elevage 1 an en cuve inox

## les Calosses

### terroir

**Sol :** Causse argilo-calcaire du Kimméridgien

**Cépages :** 70% Malbec - 30% merlot

**Vinification :** Rouge traditionnelle - cuvaison 10 jours - Elevage 1 an en cuve inox - Pas de collage - Filtration légère avant mise en bouteille

### Notes de dégustation

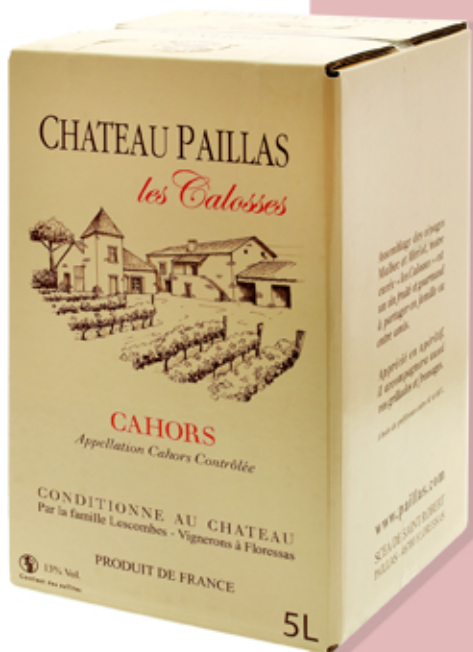
Une robe rubis, un nez intense de fruits frais. Une bouche gourmande et fruitée.

### Accords mets et vins

Grillades, Planchas...

Servir de préférence entre 14 ° et 16°C

A déguster



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

# Château Paillass