



AOP CAHORS 2010



Malbec - Merlot - Tannat



Causse argilo - calcaire



Elevage 5 ans en cuve inox

la Source 2010

terroir

Sol : Sélection parcellaire - Causse argilo-calcaire du Kimméridgien et cuirasses ferrugineuses du Crétacé

Climat : Après un hiver rigoureux, le printemps humide perturbe la floraison. Suivent un été ensoleillé mais sans chaleur excessive et une belle arrière saison marquée par le vent d'Autan. Maturité optimum et petite récolte donneront un millésime concentré.

Cépages : 80% Malbec - 17% Merlot - 3% Tannat

Vinification : Rouge traditionnelle - Cuvaion 15 jours
Elevage 5 ans en cuve inox - Pas de collage - Filtration légère avant mise en bouteille - SO₂ Total : 95 mg/l

Notes de dégustation

Une robe grenat, un nez intense et complexe de fruits noirs et de Zan. Une bouche gourmande aux tannins bien fondus avec une longue finale.

Accords mets et vins

Viandes grillées ou en sauce, fromages...
Notre conseil : Côte de bœuf trois couleurs...
Servir de préférence entre 14° et 16°C
A déguster entre 2015 et 2025

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



Château Paillass