



AOP CAHORS 2009



Malbec - Merlot



Causse argilo - calcaire



Elevage 3 ans en cuve inox

CHATEAU PAILLAS 2009

Un millésime solaire...

terroir

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

Climat : L'hiver tourmenté et le début de printemps humide seront vite oubliés par l'installation précoce de conditions estivales. Un ensoleillement exceptionnel de mai à octobre donnera des raisins bien mûrs pour un millésime accompli.

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 - SO₂Total : 48 mg/l - TAV 14,5%

Notes de dégustation

Une robe rubis, un nez intense de cerise et de fruits noirs
Une bouche gourmande et complexe. Un vin puissant et rond aux tannins bien fondus.

Accords mets et vins

Viandes grillées ou en sauce, fromages...
Notre conseil : Cassoulet...
Servir de préférence entre 14° et 16°C
A déguster entre 2015 et 2020

Extraits de guides et revues

«...l'un des meilleurs dégustés dans ce millésime...»
Guide DUSSERT-GERBER

«...une maîtrise technique au service du fruit...»
Guide HACHETTE

«...la plus belle expression de son terroir...»
Revue L'EXPRESS

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



Château Paillass