



AOP CAHORS 2010



Malbec - Merlot



Causse argilo - calcaire



Elevage 3 ans en cuve inox

CHATEAU PAILLAS 2010

Un millésime dense...

terroir

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

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 : 85% Malbec - 15% Merlot

Vinification : Rouge traditionnelle - Cuvaison 15 jours
Elevage 3 ans en cuve inox - Pas de collage - Filtration légère avant mise en bouteille - SO₂Total : 83 mg/l - TAV 14,5%

Notes de dégustation

Une robe sombre, un nez fin et complexe de fruits mûrs, de réglisse et de violette. Une bouche gourmande et dense, parfaitement équilibrée, aux tannins bien fondus.

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 2015 et 2025

Extraits de guides et revues

«...une bouche puissante et dense, au bouquet complexe...»
Guide DUSSERT-GERBER

«...des parfums floraux et fruités...»
Guide GILBERT & GAILLARD

«...un caractère gourmand dans une bouche parfaitement équilibrée...»
Guide HACHETTE

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



Château Paillass