



AOC CAHORS 2014



Malbec - Merlot



Causse Argilo-Calcaire



Elevage 3 ans en cuve inox

# Tradition 2014



## *terroir*

**Sol** : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien et plaquages du Sédrolithique.

**Climat** : Un millésime sans hiver, un printemps qui se prolonge jusqu'en août puis enfin l'été en septembre, qui permet d'arriver tardivement à parfaite maturité à la mi-octobre.

**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. Alcool : 13%

## *Notes de dégustation*

Une robe rubis, un bouquet complexe de fruits et d'épices.  
Une bouche ample sur le même registre, minérale et fruitée.

## *Accords mets et vins*

Viandes grillées ou en sauce, fromages, ...  
Notre conseil : Parmentier de confit de canard  
Servir de préférence entre 14° et 16 °C  
A déguster entre 2019 et 2030



# Château Paillas