



AOC CAHORS 2016



Malbec - Merlot



Causse Argilo-Calcaire



Elevage 4 ans en cuve inox

Tradition 2016



terroir

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

Climat : Après un printemps perturbé, un été chaud et sec s'installe dès la mi-juin jusqu'aux vendanges marquées par le vent d'Autan. Maturité optimum et petite récolte donneront un millésime concentré.

Cépages : 90% Malbec - 10% Merlot

Vinification : Rouge traditionnelle - Cuvaison 15 jours
Elevage 4 ans en cuve inox - Pas de collage
Filtration légère avant mise en bouteille. Alcool : 14%

Notes de dégustation

Une robe rubis, un bouquet complexe de cassis et d'épices.
Une bouche ample et gourmande.

Accords mets et vins

Viandes grillées ou en sauce, fromages, ...
Notre conseil : Filet de boeuf Wellington
Servir de préférence entre 14° et 16 °C
A déguster entre 2020 et 2030



Château Paillas