



AOC CAHORS 2012



Malbec - Merlot - Tannat



Causse Argilo-Calcaire



Elevage 2 ans en cuve inox

# Boutarel 2012



## terroir

**Sol** : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien

**Climat** : Après un hiver exceptionnellement rigoureux, un printemps humide, frais et orageux provoque hétérogénéité et décalage de maturité. Un été et un début d'automne chauds et secs combleront ce retard pour des vendanges avant les pluies.

**Cépages** : 75% Malbec - 24% Merlot - 1% Tannat

**Vinification** : Rouge traditionnelle - Cuvaison 10 jours  
Elevage 2 ans en cuve inox - Pas de collage  
Filtration légère avant mise en bouteille. Alcool : 13%

## Notes de dégustation

Une robe rubis, un nez intense de cerise et de fruits noirs.  
Une bouche souple et fruitée.

## Accords mets et vins

Cuisine du Sud-Ouest et méditerranéenne  
Notre conseil : Brochettes d'agneau aux petits légumes...  
Servir de préférence entre 15° et 17 °C  
A déguster entre 2015 et 2020



# Château Paillass