AOC CAHORS 2015

Malbec - Merlot - Tannat

Causse Argilo-Calcaire

Elevage 2 ans en cuve inox

Boutarel 2015

terroir

Sol : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien

Climat : Après un hiver plutôt frais, c'est dès le mois d'avril que s'installe un temps chaud et sec. Les orages d'août salvateurs et un mois de septembre sec et ensoleillé autorisèrent des vendanges sereines à parfaite maturité.

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

Vinification : Rouge traditionelle - Cuvaison 10 jours
Elevage 2 ans en cuve inox - Pas de collage
Filtration légère avant mise en bouteille. Alcool : 13,5%

Notes de dégustation

Une robe rubis, un nez intense d'épices et de fruits noirs.
Une bouche souple et fruitée, légèrement mentholée.

Accords mets et vins

Cuisine du Sud-Ouest et méditérranéenne
Notre conseil : Brochettes d'agneau aux petits légumes...
Servir de préférence entre 15° et 17 °C
A déguster entre 2019 et 2025

Châteaux Paillas

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