



AOC CAHORS 2016



Malbec - Merlot - Tannat



Causse Argilo-Calcaire



Elevage 3 ans en cuve inox

Boutarel 2016



terroir

Sol : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien

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

Vinification : Rouge traditionnelle - Cuvaison 10 jours

Elevage 3 ans en cuve inox - Pas de collage

Filtration légère avant mise en bouteille. Alcool : 14 %

Notes de dégustation

Une robe rubis, un nez intense d'épices et de fruits noirs.

Une bouche souple et fruitée.

Accords mets et vins

Cuisine du Sud-Ouest et méditerranéenne,...

Notre conseil : Paupiettes de veau aux olives

Servir de préférence entre 15° et 17 °C

A déguster entre 2020 et 2026



Château Paillass