



AOC CAHORS 2019



Malbec - Merlot - Tannat



Causse Argilo-Calcaire



Elevage 2 ans en cuve inox

Boutarel 2019



Terroir

Sol : Causse argilo-calcaire du Kimméridgien

Climat : Malgré un épisode de gel tardif, un été et début d'automne chaud et sec nous a permis d'atteindre une belle maturité pour un millésime tout en fruit.

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

Nez expressif de fraise écrasée et de fruits des bois.
La bouche est tout aussi fruitée, légère,
soutenue par une juste fraîcheur jusqu'en finale.

Accords mets et vins

Cuisine du Sud-Ouest et méditerranéenne,...

Notre conseil : Un baron d'agneau rôti

Servir de préférence entre 15° et 17 °C

A déguster entre 2022 et 2025



Château Paillass