



AOP CAHORS 2016



Malbec - Merlot - Tannat



Causse argilo - calcaire



Elevage 4 ans en cuve inox

la Source 2016



terroir

Sol : Sélection parcellaire - Causse argilo-calcaire du Kimméridgien et cuirasses ferrugineuses du Crétacé.

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 : 82% Malbec - 17% Merlot - 1% Tannat.

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

Notes de dégustation

Une robe grenat, un nez intense et complexe de fruits noirs
Une bouche gourmande et douce
aux tannins bien fondus avec une longue finale.

Accords mets et vins

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



Château Paillass

CHÂTEAU PAILLAS - 46700 FLORESSAS - FRANCE
info@paillass.com - www.paillass.com