



AOP CAHORS 2011



Malbec - Merlot



Causse argilo - calcaire



Elevage 3 ans en cuve inox

# CHATEAU PAILLAS 2011

Un millésime élégant...

## *terroir*

**Sol :** Causse argilo-calcaire du Kimméridgien et plaquages du Sidérolithique.

**Climat :** Sans printemps, directement de l'hiver à l'été, ce millésime est marqué par une sécheresse exceptionnelle, à peine atténuée par un milieu d'été frais et orageux. L'été reviendra ensuite jusqu'aux vendanges pour donner un millésime très élégant.

**Cépages :** 90% Malbec - 10% Merlot

**Vinification :** Rouge traditionnelle - Cuvaison 10 jours  
Elevage 3 ans en cuve inox - Pas de collage - Filtration légère avant mise en bouteille - SO<sub>2</sub>Total : 81 mg/l - TAV 13%

## *Notes de dégustation*

Une robe rubis, un nez complexe de fruits rouges, épice et floral. Une bouche harmonieuse et élégante aux tannins soyeux.

## *Accords mets et vins*

Viandes grillées ou en sauce, fromages...  
Notre conseil : Escalope de veau panée et foie gras poêlé...  
Servir de préférence entre 15° et 17°C  
A déguster entre 2015 et 2020

## *Extraits de guides et revues*

«...associe finesse et concentration...»  
Guide DUSSERT-GERBER

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



# Château Paillass