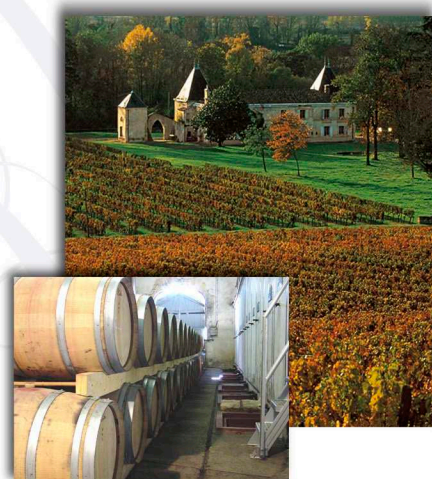


## Château de Paillet-Quancard Premières Côtes de Bordeaux Elevé en fûts de chêne

Le Château de Paillet doit son nom au village de Paillet, son voisin. Très ancien vignoble, il fut acquis au 18ème siècle par Messire d'Alphonse, écuyer et chanoine de l'église de Bordeaux ; puis il devint, par héritage, la propriété d'Adélaïde de Bacalan, du Chevalier J.-B. d'Alphonse, Conseiller au Parlement de Bordeaux, et de la Comtesse de Vassan. Au XIX ème siècle, il fit partie des biens de la famille Fery-d'Esclands.

En 1970, il est acheté par Marcel et Christian Quancard. Ce vignoble, qui s'étend en majorité sur les plus hauts coteaux de la commune, occupe actuellement une superficie totale de 40 hectares dont 36 plantés en vignes.



### Le vin

Situation : 36 ha sur les coteaux de la commune de Paillet, sur la rive droite de la Garonne.

Terroir : argilo graveleux

Encépagement : 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Élevage : en cuves inox et ciment thermo régulées, macération de 3 semaines puis élevage en fûts de chêne pendant 10 mois.

Un tiers des barriques est renouvelé tous les ans. Les vendanges se font parcelle par parcelle, en fonction de la maturité de chacune.

Aptitude au vieillissement : 3 à 8 ans

### Dégustation

Ce Premières Côtes de Bordeaux est paré d'une fine robe rubis.

Un bouquet complexe aux senteurs de fruits confits, de vieux cuir, subtilement associé à de jolies notes boisées.

Une bouche élégante et fine, aux tanins soyeux.

Une finale juste sur des parfums de fruits noirs et de café torréfié.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné de viande rouge ou blanche, de volaille ou encore de fromage à pâte molle.

