

Le Château, dont les origines remontent au 16^e siècle, porte le nom du village de Paillet.

L'implication est donc totale entre un vignoble et son berceau, ajoutant ce petit supplément d'âme à un vin toujours élégant, subtil, raffiné, traversant les âges sans jamais décevoir.

Très ancien vignoble, il fut acquis au 18^e 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 19^e siècle, il fit partie des biens de la famille Fery-d'Esclands. En 1970, il est acheté par Marcel et Christian Quancard.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : PAILLET.

TERROIRS : CÔTEAUX ARGIL-CALCAIRE & ARGIL-GRAVELEUX
(LES PLUS HAUTS DE LA COMMUNE).

SUPERFICIE : 18 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 700 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 49 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ANS.

LE VIN



Assemblage

80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon,
5% Cabernet Franc.

Vinification

Macération à froid (8°) 1 semaine
et fermentation avec macération
de 18 jours à 27°.

Élevage

En cuves et barriques.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2024/2026.

Dégustation

Les vieilles vignes de merlot s'affirment dans ce beau millésime.
Un vin généreux, suave et charmeur comme à l'accoutumé.
Ce vin qui peut être consommé dès maintenant vous offrira également
un maximum de plaisir d'ici quelques années.

Accompagnement

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

PALMARÈS

Or, Concours National des Vins de Mâcon, 2018
90 points, Wine Enthusiast, 2019
88 points, James Suckling, 2019

