

CHÂTEAU DE PAILLET-QUANCARD CADILLAC, CÔTES DE BORDEAUX - 2009

Le Château, dont les origines remontent au 16e 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° 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 19e 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.

RENDEMENT: 49 HECTOLITRES / HECTARE.

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

CÉPAGES: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

AGE MOYEN DE LA VIGNE: 25 ANS.

SUPERFICIE: 18 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 700 PIEDS / HECTARE.

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 cuve et barrique.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindre sa plénitude vers 2017/2019.

Dégustation

Ce Cadillac, 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 d'une viande rouge ou blanche, de volaille ou encore de fromages à pâte molle.

<u>Palmarès</u>

Argent, Concours Général Agricole de Paris, 2011 Argent, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2011 Bronze, Concours des Grands Vins de France Mâcon, 2011 Commended, Decanter World Wine Awards, 2012 85 points, Wine spectator, 2012



