

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.

RENDEMENT : 49 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ANS.

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 cuves et barriques.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindre sa plénitude vers 2018/2020.

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.

PALMARÈS

Bronze, Concours des Grands Vins de France Mâcon, 2013

Bronze, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2011/ 2013

Bronze, Decanter World Wine Awards, 2013

88 points, Wine Enthusiast, 2013

89 points, Wine Spectator, 2014

