

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 ARGILLO-CALCAIRE & ARGILLO-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

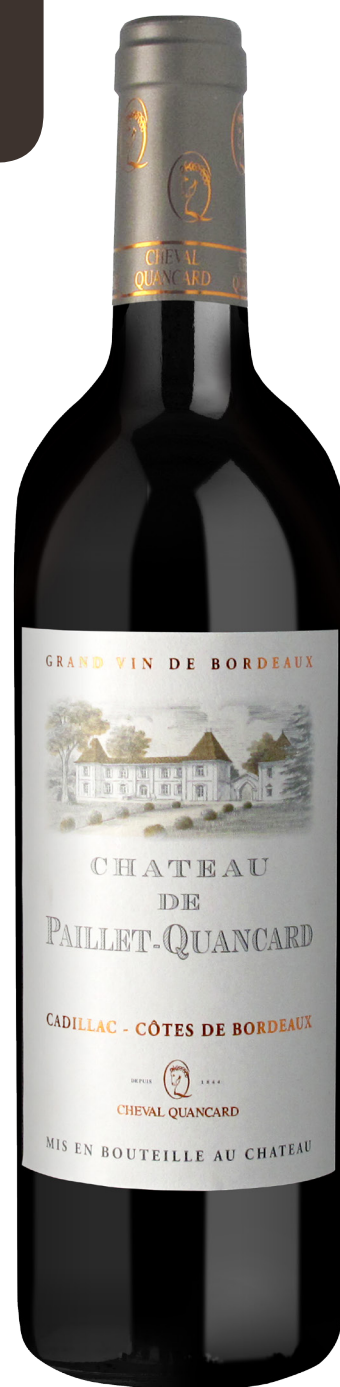
Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindre sa plénitude vers 2022/2024.

Dégustation

En bouche, un vin plaisant, tendre, soyeux et gourmand.
Un très joli nez où des notes de griotte côtoient le cacao et le bois brûlé.
Au palais, une finale ample et charnue. Un vin de plaisir !

Accompagnement

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



PALMARÈS

Or, Concours des Grands Vins de France Mâcon , 2014
87 points, Wine Enthusiast, 2015