

Le Château, dont les origines remontent au 16<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.

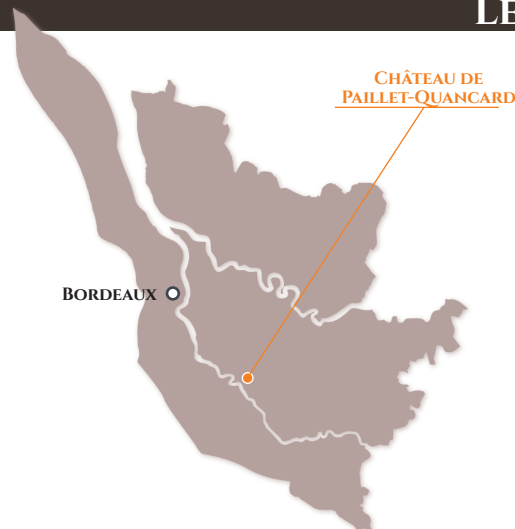
DENSITÉ DE PLANTATION : 4 700 PIEDS / HECTARE.

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 2026/2028.

### Dégustation

Une robe couleur violacée profonde.

Le nez aromatique déjà ouvert révèle des notes de fruits noirs comme le cassis.  
La bouche, aux tanins veloutés et aux notes de torréfaction, est concentrée et dense.

Une finale souple qui ravira le palais.

### Accompagnement

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



## PALMARÈS

91 points, Wine Enthusiast, 2020