

# CHÂTEAU DE PAILLET-QUANCARD

*Cadillac, Côtes de Bordeaux*

2010



Nos Domaines

Le Château, dont les origines remontent au XVI<sup>e</sup> siècle, porte le nom même 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 XIX<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 :** Coteaux Argilo-calcaire & Argilo-graveleux (les plus hauts de la commune)

**Superficie :** 18 hectares

**Densité de plantation :** 4700 pieds / hectare

**Rendement :** 49 hectolitres / hectare

**Cépages :** Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot

**Age moyen de la vigne :** 25 ans

## LE VIN

### Assemblage

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

### Vinification

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

### Elevage

Elevage cuves et barriques

### Aptitude au vieillissement

Ce vin peut être consommé immédiatement atteindra 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 du fromage à pâte molle.



## PALMARES

- Bronze Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2011
- Bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon 2013
- Bronze Decanter World Wine Awards 2013
- 88pts Wine Enthusiast 2013
- 89pts Wine Spectator 2014

