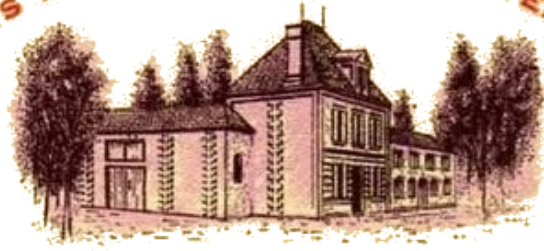


MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



# CHATEAU PAILHAS

## Saint-Émilion Grand Cru



**CÉPAGES:** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**SOL:** Argileux Sableux

**VINIFICATION:** Sélection parcellaire et tri de la vendange, fermentation alcoolique traditionnelle en cuve inox thermorégulée

**DEGUSTATION:**

**Robe:** Rubis

**Bouquet:** Le bouquet s'ouvre sur un élégant boisé et notes de fruites rouges

**Bouche:** Charnue et racée, soutenue par des tanins boisés

Accompagne parfaitement de nombreux plats: viandes, gibiers, légumes et fromages.

**AVB:** 14%

**GRAPE VARIETIES:** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**SOIL:** Sandy clay

**WINEMAKING:** Plot selection and sorting of the harvest, traditional alcoholic fermentation in thermoregulated stainless steel tanks

**DEGUSTATION:**

**Colour:** Ruby

**Nose:** The bouquet opens on an elegant woody and hints of red fruit

**Palate:** Fleshy and full-bodied, sustained by woody tannins

Perfect with many dishes: meats, game, vegetables and cheeses.

**AVB:** 14%