



# DRUIF MET PIT

W I J N K O P E R I J

## De Paillet-Quancard

Land: Frankrijk

Regio: Bordeaux

Appellatie: Cadillac

Type: Rode wijn

Inhoud: 75 cl

Alcohol%: 13,0%

Druivenras: 80% Merlot, 15% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc

Schenkadvies: op 16-18°C, Drinken: nu – t/m 7 jaar na oogstjaar.

## Proefnotitie

### Deze wijn kenmerkt zich als:

De Paillet heeft een heerlijk ingetogen “bouquet” met Morello kersen vermengd met cacao, verkoold hout en vlezige geuren. In de mond is de wijn prettig, zijdezacht en genereus. De rijpe, vlezige tannines geven de wijn een behoorlijke body. De smaken zijn ook aardig rijk en maken het een makkelijke drinkwijn met prettige zuren en een lange afdronk.

## In de kelder

De wijn rijpt 12 maanden in zowel barriques als in roestvrij stalen vaten.

## Over het chateau

Het Chateau dateert uit de 16e eeuw en dankt zijn naam aan het naburige dorp. Op de klei en kalksteen heuvels met gravel ligt de wijngaard van Chateau de Paillet met een oppervlakte van 18 ha. De plantdichtheid bedraagt 4700 ranken per hectare met een gemiddelde leeftijd van 25 jaar.

## Cadillac, Côtes de Bordeaux

Als men Cadillac al kent dan wordt hier vaak gerefereerd aan de edelzoete dessertwijn. Maar in de appellatie Cadillac, Côtes de Bordeaux AC – gelegen in de witte wijn regio *Entre-deux mers* – wordt volop rode wijn gemaakt, meer dan 1000 ha aan wijngaarden met Merlot, Cabernet franc en – sauvignon en Malbec. De zoete wijn – de appellatie Cadillac AC - beslaat slechts circa 180 ha.

Hier worden veelal soepele, vlezige wijnen gemaakt met geuren en smaken van mokka, vanille (in de jeugd) en leer (gerijpte flessen) naast het volop aanwezige fruit.

## Ultiem genieten

De Paillet is heerlijk om zo te drinken op kamertemperatuur en even tot jezelf te komen. Is bovendien een goede begeleider van een sappige steak of belegen kazen.