



CHÂTEAU DE BIRAZEL

FRUIT DE LÉGENDES



PAULUS 2020

TERROIR & VIGNOBLE :

Parcelles sélectionnées
Sols: coteaux argilo-calcaires graveleux
Age moyen des vignes: 30 ans
Sur 7 ha de vignes en rouge, avec une densité de 4.000 pieds
ha

ASSEMBLAGE & CÉPAGES :

73% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
7% Carménère

VENDANGES & VINIFICATION :

Écoulage en amphores, cuves diamants et foudres pour
réaliser la fermentation malolactique

ELEVAGE :

Élevage durant 9 mois.
33 % amphore
60 % cuve diamant
7 % foudre

DÉGUSTATION :

PAULUS 2020 a une belle robe rubis violine typique d'une
belle concentration. Le nez est expressif et flatteur avec de
charmantes notes de fruits rouges mûrs.
En bouche, PAULUS est marqué par la maturité des fruits
rouges et noirs tout en douceur et gourmandise. Une fin de
bouche longue et équilibrée avec des arômes d'épices. Cette
cuvée PAULUS est riche et soyeuse, d'une grande complexité
et d'une grande buvabilité.

PRODUCTION :

42.000 bouteilles

DEGRÉ D'ALCOOL :

13,5 %

