

L'Essentiel

du Château du Payre

Cadillac

2011

Carte d'identité

Commune	Cardan et Rions
Superficie	1,5 ha
Cépages	90 % semillon 10 % muscadelle vendange en surmaturité
Sol	Argileux sablonneux, pente sud
Quantités	4000 bouteilles
Vendange	Manuelle avec tries successives
Vinification	Fin des vendanges le 7 novembre 2011. Pressurage direct et fermentation pendant 4 mois.

Dossier analytique

Vol : 13,2 %
Sucres réducteurs : 173 gr

Elevage

Cuve inox pendant 20 mois

Note de dégustation

Magnifique couleur d'un jaune dorée, brillante et étincelante. Nez très expressif, élégant et riche sur la mangue l'ananas rôti, litchis, abricot confit, miel. C'est super complexe avec une bouche opulente avec des notes de pâtisserie, de brioche de vanille, de coing. Une belle fraîcheur qui en fait un divin nectar.

Difficile de ne pas finir son verre...

Accord mets/vins

Apéritif, brochettes de fruits foies-gras, tartes aux fruits, glaces,

Récompenses



coup de cœur



Médaille d'Or



Coup de cœur



Château du Payre

13 Le Vic - 33410 Cardan

Tél : 05.56.62.60.91 - Port : 06.73.86.21.75

www.chateau-du-payre.fr / chateaudupayre@gmail.com

