



Domaine du Vic

Cadillac
2012

Carte d'identité

Commune	Rions
Superficie	2,5 ha
Cépages	90% Sémillon 10% Sauvignon
Sol	Argileux limoneux sablonneux
Quantité	12 000 bouteilles
Vendange	Manuelle par tries successives sur 4 semaines.
Vinification	Suivis rigoureux des températures. Contrôles et séparation des jus de presse.

Dossier analytique

Vol : 13,7 %

pH : 3,89

Elevage

Plusieurs mois en cuve inox et assemblage

Note de dégustation

Jolie robe dorée aux reflets ambrés. Nez gourmande de fruits à noyau, de fruits exotiques. Bon équilibre en bouche entre fraîcheur et concentration. Finale acidulée aux accents de pâtes de fruits..

Accord mets/vins

Apéritif sur assortiment de sushis, melon, fruits blanc, produits asiatique, tartelettes aux fruits de saison.

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
(88/100)



Robe d'un bel or brillant. Nez plaisant, agrumes confits, coing, miel. Belle matière en bouche, équilibre, harmonie, velouté. La fraîcheur met en avant les arômes du nez. Un cadillac racé, de bonne facture. On prend du plaisir



Guide Hachette 2016



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