

Espumoso

CHATEAU DU PAYRE



Vino
DOP / DO

Château du Payre
Crémant de Bordeaux

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

| | |
|----------------------|--|
| Municipio | Rions |
| Superficie | 0,7 ha |
| Cepa | 100% Sémillon |
| Terreno | Arcillo limoso |
| Cantidad | 5000 botellas |
| Vendimia | Manual |
| Vinificación | Prensado directo, control riguroso de las temperaturas. Formación de espuma en botellas, fase de más de 12 meses. 14 meses de elaboración. |
| Analítica | 11,5 % |
| Embotellado | Por los proveedores |
| Servicio | Frío, 6°C |
| Notas de cata | Color amarillo claro, burbujas finas. Nariz agradable, hiedra, pulpa de manzana, toque de manzana cocida. Un ataque vivo y una boca ligera con aromas nítidos en la continuidad de la nariz, espuma abundante. Conjunto equilibrado. |
| Maridaje | Para reservar como aperitivo, con salmón, quesos frescos, brochetas de frutas, postres. |

GILBERT  GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Note : 83/100



Valérie Labrousse -
scea Vignobles ARNAUD & MARCUZZI
13 le Vic, Cardan 33410- France
mobile : +33 (0)6 73 86 21 75
tél : + 33 (0)5 56 62 60 91
chateaudupayre@gmail.com
www.chateau-du-payre.fr

