

# CHÂTEAU du PAYRE



Vin  
Millésime  
AOC | AOP

**Château du Payre**  
**2018**  
*Bordeaux Blanc Sec*

## CARTE D'IDENTITE

**Communes**  
**Surface**  
**Cépages**

Rions et Cardan  
< 2.50 ha  
95% sauvignon blanc,  
5% sauvignon gris

**Sol**  
**Quantité**  
**Vinification**

Argileux sablonneux  
6000 bouteilles  
Macération à froid avant le pressage,  
débouillage à froid, sur lies pendant  
plusieurs jours pour extraire les  
saveurs.

**Degrés**  
**Elevage**  
**Mise en bouteille**  
**Dégustation**

Vol 12%  
Cuve pendant 5 mois  
Par nos soins au château  
Robe or pâle, reflets brillants. Nez  
capiteux, très floral (primevère,  
genêt) sur fond de pêche. Bouche  
rafraîchissante, avec une acidité qui  
accompagne agréablement l'essor  
fruité. Style simple, convivial,  
gourmand, à boire à toute heure.

**Service**  
**Accord mets | vin**

Frais (6-7°)  
Produits de la mer, poisson grillé,  
crustacés.



Médaille d'Or Gilbert et Gaillard (87/100)



*Passion au Féminin*  
*depuis 5 générations*

VALÉRIE LABROUSSE - VITICULTRICE

chateaudupayre@gmail.com

**Château du Payre**

13 le Vic

33410 Cardan (France)

+33.(0)5.56.62.60.91

www.chateau-du-payre.fr