

CHÂTEAU
du
PAYRE



Vin
AOC | AOP

Château du Payre
Crémant de Bordeaux

CARTE D'IDENTITE

Communes	Rions
Surface	0,7 ha
Cépage	100% Sémillon
Sol	Argileux limoneux
Quantité	5000 bouteilles
Vendange	Manuelle
Vinification	Pressurage direct, contrôle rigoureux des températures. Phase de prise de mousse en bouteille de plus de 12 mois.
Dossier analytique	Vol 12 %
Elevage	14 mois d'élaboration
Mise en bouteille	Par prestataire
Service	Très frais 4°C à 6°C
Dégustation	Robe jaune clair, fines bulles. Nez agréable, lierre, chair de pomme, touche de pomme cuite. Attaque vive, bouche légère aux arômes croquants bien dans la continuité du nez, mousse copieuse. Ensemble équilibré, un crémant à réserver à l'apéritif.
Accord mets / vins	Apéritif, saumon, fromages frais, brochettes de fruits, desserts.



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