

CHÂTEAU  
*du*  
PAYRE



Vin  
AOC | AOP

**Château du Payre**  
*Crémant de Bordeaux Rosé*

**CARTE D'IDENTITÉ**

<b>Communes</b>	Cardan
<b>Surface</b>	0.5 ha
<b>Cépage</b>	50% cabernet franc, 50% merlot
<b>Sol:</b>	argileux limoneux
<b>Quantité</b>	2000 bouteilles
<b>Vendange</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	Pressurage direct. Phase de prise de mousse en bouteille de plus de 12 mois.
<b>Dossier analytique</b>	Vol 12%
<b>Elevage</b>	14 mois chez l'élaborateur
<b>Mise en bouteille</b>	Par prestataire
<b>Service</b>	Très frais à 4°C - 6°C
<b>Dégustation</b>	Robe rose saumon, fine effervescence. Nez discret, quelques fruits rouges. Bouche aérienne portée par une solide fraîcheur.
<b>Accord mets / vins</b>	Apéritif, tartare de poissons, pâtisseries, coulis de fraises.



*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](http://www.chateau-du-payre.fr)