

# CHÂTEAU du PAYRE



Vin  
Millésime  
AOC | AOP

**Château du Payre**  
2016  
*Cadillac Côtes de Bordeaux*

## CARTE D'IDENTITE

Communes  
Surface  
Cépages

Rions et Cardan  
11 ha  
80% merlot, 15% cabernet franc,  
5% cabernet sauvignon  
Argileux-limoneux et calcaire  
45 000 bouteilles  
Récolte mécanique. Cuvaison  
pendant 3 semaines avec suivi  
technique des températures, puis  
assemblage.

Sol  
Quantité  
Vinification

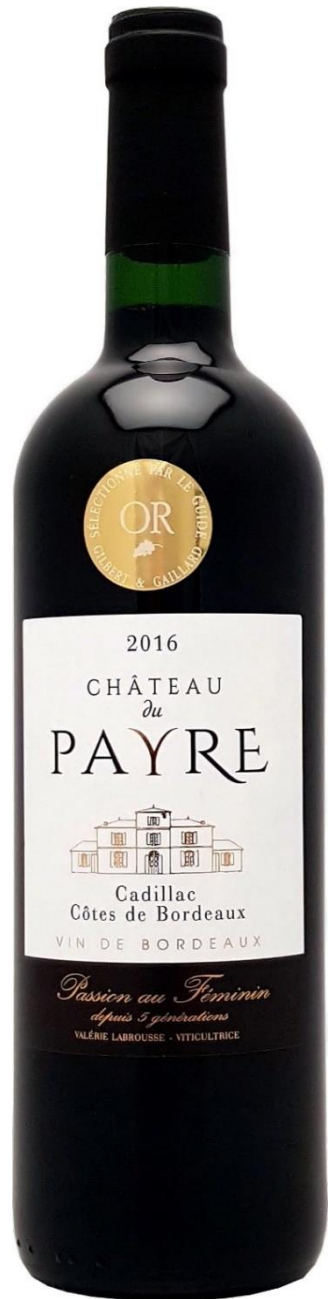
Vol 13%  
Cuves inox pendant 15 mois.  
Par nos soins au Château  
Robe soutenue, reflets grenat.  
Nez de fruits rouges et noirs  
confiturés (cassis, groseilles,  
mûres). Bouche mature, qui  
contraste entre un fruit déjà  
épanoui et des tanins jeunes et  
présents.  
Grillades, rôti de boeuf, veau,  
viande rouge, fromage de brebis.

Dossier analytique  
Elevage  
Mise en bouteille  
Dégustation

Accord mets | vin



*Médaille d'Or Gilbert & Gaillard*  
*Médaille d'Argent Citadelle du vin*  
*Médaille d'Argent Vignerons Indépendants*



*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)