

CHÂTEAU du PAYRE



Vin
Millésime
AOC / AOP

L'Essentiel du Château du Payre
2011
Cadillac

CARTE D'IDENTITÉ

Commune
Surface
Cépages
Récolte

Rions
< 1 ha
90% sémillon, 10% muscadelle –
Vendange tardive - récolte à la main avec tris
successifs dans le vignoble –
fin des vendanges le 7 novembre 2011

Sol
Quantité
Vinification
Dossier analytique
Elevage
Mise en bouteille
Service
Accord mets | vin

Argileux limoneux sablonneux
3 000 bouteilles
Longue fermentation de 6 mois.
13% - sucre résiduel 173g
100% cuves
Par nos soins au château
Frais à 6°
Apéritif, foie-gras mi cuit, cassolette de fruits
sur son coulis de chocolat noir, fromage
suisse, vieux gouda.



Concours Aquitain 2013 – Médaille d'Or



Coup de cœur Guide Hachette 2015

« Une attaque large et puissante donne le ton : le palais est intense, ample, dense mais sans jamais céder à la lourdeur, grâce à une vivacité présente de bout en bout, qui lui donne du relief, du « peps » et de l'allonge. Un liquoreux moderne, d'un équilibre superbe. »



Médaille d'Argent Concours Féminalise



Coup de Cœur – 4 étoiles

« Magnifique couleur d'un jaune dorée, brillante et étincelante. Nez très expressif, élégant et riche sur la mangue l'ananas rôti, litchis, abricot confit, miel... »

Le Point

Parution mai 2019 (14/20)



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