

CHÂTEAU du PAYRE



Vin
Millésime
AOC

La Croix du Payre
2015
Cadillac

CARTE D'IDENTITÉ

Commune
Surface
Cépage
Sol
Quantité
Vendange

Rions
1,54 ha
100% Sémillon
Argileux limoneux
2600 bouteilles
À la main avec 3 tries successives pour sélectionner la pourriture noble.

Vinification

Pendant 2 mois.

Degrés
Service
Dégustation

Avec contrôle rigoureux des températures
Vol 13,5 %
6°C – 8°C
Belle robe dorée. Nez racé associant fruits confits, miel, touche exotique, pointe balsamique. Bouche opulente, concentrée, douce, d'une belle intensité, tout en restant fraîche. Un millésime harmonieux, généreux, pour foie gras et fromages persillés.

Accord mets | vins

Aperitif, foie-gras, poulet, plats asiatiques, sushi, melon, fraises, sorbet abricot.



Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard – 90/100

Le Point

Parution mai 2019 – 16/20



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