

# CHÂTEAU du PAYRE



Vin  
AOC | AOP

**Les Fines du Payre - Blanc**  
*Crémant de Bordeaux*

## CARTE D'IDENTITÉ

**Commune**  
**Surface**  
**Sol**  
**Cépage**  
**Vendange**  
**Vinification**

Rions  
0,7 ha  
Argileux limoneux  
100% Sémillon  
Manuelle  
Pressurage direct, contrôle rigoureux des températures. Phase de prise de mousse en bouteille de plus de 12 mois.

**Elevage**  
**Mise en bouteille**  
**Quantité**  
**Degrés**  
**Service**  
**Dégustation**

14 mois chez l'élaborateur  
Par prestataire  
5000 bouteilles  
Vol 12 %  
Très frais 4°C à 6°C  
Robe jaune clair, fines bulles. Nez agréable, lierre, chair de pomme, note 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.



*Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard – 87/100*

**Decanter**

*Sélection Decanter – septembre 2020  
88/100*



*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)