

CHÂTEAU du PAYRE



Vin
Millésime
AOC / AOP

Domaine du Vic
2016
Cadillac

CARTE D'IDENTITE

Commune
Surface
Cépage
Sol
Quantité
Récolte
Vinification

Rions
6 ha
100 % Sémillon
Limoneux
16 000 bouteilles
Manuelle avec tris successifs
Contrôle rigoureux des températures pendant la fermentation

Dossier analytique
Elevage
Mise en bouteille
Service
Dégustation

13,5%
Plusieurs mois en cuve inox
Par nos soins au château
Frais 6°C
Robe jaune d'or brillant. Nez profond, expressif, mêlant fruits confits, notes miellées, florales. La bouche séduit par sa richesse, son fruit bien présent, la sensation de fraîcheur qui enrobe l'ensemble et persiste. Un cadillac de très belle facture.

Accord mets / vin Apéritif, saumon, melon, fruits, fromages, pâtisseries.



Médaille d'Or – Gilbert & Gaillard – (92/100)



Médaille d'Or – 70 millions de dégustateurs – (17/20)



Médaille d'Or – Best Wine Awards – (92/100)

Le Point

Parution Le Point – (15-15,5/20)



Sélectionné par La Tulipe Rouge (1/4)



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