

CHÂTEAU
du
PAYRE



Vin
Millésime
AOC | AOP

L'Ancestrale du Payre

2018

Cadillac Côtes de Bordeaux

CARTE D'IDENTITE

Commune
Surface
Cépage

Rions
0,30 ha
100% merlot
vieilles vignes de 60 ans

Sol
Quantité
Vinification

Limoneux calcaire
920 bouteilles
Cuvaion à froid 3 semaines.
Suivi rigoureux des températures

Dossier analytique

Vol 13,5 %

Elevage

100% barriques neuves (14 mois)

Mise en bouteille

Par nos soins au château

Dégustation

Robe sombre, rouge rubis, reflets pourpres.

Beau nez de fruits noirs compotés, touches d'épices douces. Attaque soyeuse

et gourmande dévoilant un fruit gorgé de soleil. Sensation de fraîcheur en fin

de bouche. Servir sur une souris d'agneau caramélisée.



GILBERT & GAILLARD 91/100
INTERNATIONAL CHALLENGE



Dégusté par

Yves Beck – 90-91/100

Bernard Burtschy, Toutlevin – 86-87/100



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