

# 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 million 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