

CHÂTEAU du PAYRE



Vin
Millésime
AOC / AOP

Domaine du Vic
2018
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 or brillant. Nez engageant, net, de poire mûre, miel, fleur d'acacia. Bouche tendre, empreunte de douceur, généreuse en fruit. Un vin très agréable, gourmand, dont la richesse du fruit perdure en finale.

Accord mets / vin

Apéritif, saumon, melon, fruits, fromages, pâtisseries.



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



Médaille d'Or – Vignerons Indépendants



Médaille d'Or – Concours de Lyon



Médaille d'Argent – Concours de Bordeaux



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