

CHÂTEAU du PAYRE



Vin
AOC | AOP

Les Fines du Payre
Crémant de Bordeaux Rosé

CARTE D'IDENTITÉ

Communes	Cardan
Surface	0.5 ha
Cépage	50% Cabernet Franc, 50% Merlot
Sol:	Argileux limoneux
Quantité	2000 bouteilles
Vendange	Manuelle
Vinification	Pressurage direct. Phase de prise de mousse en bouteille de plus de 12 mois.
Dossier analytique	Vol 12,5%
Elevage	14 mois chez l'élaborateur
Mise en bouteille	Par prestataire
Service	Très frais à 4°C - 6°C
Dégustation	Robe rose saumon, fine effervescence. Nez discret, quelques fruits rouges. Bouche aérienne portée par une solide fraîcheur.
Accord mets / vins	Apéritif, tartare de poissons, pâtisseries, coulis de fraises.



Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2021 – 85/100



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