

CHÂTEAU *du* PAYRE



Vin
Millésime
AOC | AOP

Cuvée de la Fontaille
2017
Bordeaux

.CARTE D'IDENTITÉ

Communes
Surface
Cépages

Rions
6 hectares
70% merlot, 20% cabernet sauvignon,
10% cabernet franc

Sol
Quantité
Vinification
Degrés
Elevage
Mise en bouteille
Dégustation

Terrain argileux
10 000 bouteilles
Récolte mécanique. 3 semaines en cuve inox
Vol 13%
15 mois en cuve inox
Par nos soins au Château
Robe rouge grenat. Le nez est léger avec des arômes de fruits noirs portés par le cabernet sauvignon. En bouche, les tannins sont présents et donnent du corps au merlot souple et mûr. Un bel équilibre.

Service
Accord mets | vin

17°
Camembert au barbecue, andouillette à la sauce moutardée, clafoutis aux cerises ...



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