

CHÂTEAU du PAYRE



Vin
Millésime
AOC | AOP

Château du Payre
2017
Cadillac Côtes de Bordeaux



CARTE D'IDENTITE

Communes
Surface
Cépages

Rions et Cardan
11 ha
80% merlot, 15% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Sol
Quantité
Vinification

Argileux-limoneux et calcaire
45 000 bouteilles
Récolte mécanique. Cuvaïson pendant 3 semaines avec suivi technique des températures, puis assemblage.

Degrés
Elevage
Mise en bouteille
Dégustation

Vol 13%
Cuves inox pendant 15 mois.
Par nos soins au Château
Robe rouge clair, reflets grenat brun. Nez de sous-bois, de mousse associés à un fruit rouge et noir confituré. Bouche agréablement épanouie, aux tanins polis, dominée par le fruit et la fraîcheur. Cadillac mature, apte au service.

Accord mets | vin

Grillades, rôti de boeuf, veau, viande rouge, fromage de brebis.



GILBERT & GAILLARD 86/100
INTERNATIONAL CHALLENGE



Médaille d'Argent du 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