

CHÂTEAU
du
PAYRE



Vin
Millésime
AOC / AOP

Domaine du Vic
2015
Cadillac

CARTE D'IDENTITE

Commune	Rions
Surface	6 ha
Cépage	100 % Sémillon
Sol	Limoneux
Quantité	16 000 bouteilles
Récolte	Manuelle avec tris successifs
Vinification	Contrôle rigoureux des températures pendant la fermentation
Dossier analytique	13,5%
Elevage	Plusieurs mois en cuve inox
Mise en bouteille	Par nos soins au château
Service	Frais 6°C
Dégustation	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 – (86/100)



Médaille d'Or – 70 million de dégustateurs



Médaille d'Argent – Challenge de l'Entre-Deux-Mers



Bettane & Dessauve – septembre 2019



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