

# CHÂTEAU du PAYRE



Vin  
Millésime  
AOC | AOP

**Château du Payre**  
**2019**  
*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. Cuvaision 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 soutenue, reflets rubis. Nez typé  
aux accents de fruits mûrs (groseille,  
cassis), fond terreux, sous-bois délicat.  
Bouche à l'attaque souple, à la matière  
tendre, évolution plus mâchée avec une  
présence tannique affichée. Le fruit  
reste présent

**Accord mets | vin**

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



*Médaille d'Argent Concours de Lyon*



*Médaille de Bronze Concours de Bordeaux*



*Médaille d'Or Gilbert & Gaillard (88/100)*



*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