



CHÂTEAU
du
PAYRE

CUVÉE RÉSERVÉE

AOC CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX - 2018

 DESCRIPTION

 DÉGUSTATION

Nez fruité aux arômes de fruits noirs, **cassis** et des notes d'épices, de **réglisse**. Bouche **souple** et **ample**. Des tanins qui commencent leur maturité, un bon **équilibre** au potentiel d'évolution.

ACCORDS METS & VIN

Il s'accompagnera à merveille lors de **grillade**, gigot d'agneau, **viandes rouges**, de la **lamproie**...

CÉPAGES

90% Merlot, vignes de 25 ans
10% Cabernet franc

SERVICE & GARDE

Température de garde 17/18°C
Vieilli en fût de chêne, bon potentiel de garde.

