

CHÂTEAU du PAYRE



Vin
Millésime
AOC | AOP

Château du Payre
2021
Bordeaux Blanc Sec

CARTE D'IDENTITE

Communes
Surface
Cépage
Sol
Quantité
Vinification

Rions et Cardan
< 2.50 ha
100% sauvignon blanc,
Argileux sablonneux
6000 bouteilles
Macération à froid avant le pressage,
débouillage à froid, sur lies pendant
plusieurs jours pour extraire les
saveurs.

Degrés
Elevage
Mise en bouteille
Dégustation

Vol 12,5%
Cuve pendant 5 mois
Par nos soins au château
Robe or pâle, reflets scintillants. Nez
d'agrumes juteux (pamplemousse et
aussi mandarine), notes florales et
végétales. Bouche croquante de fruits
frais portée par une texture acidulée
délicieuse. La fraîcheur comme porte
drapeau. Mise en bouche très
gourmande.

Service
Accord mets | vin

Frais (6-7°)
Produits de la mer, poisson grillé,
crustacés.



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