

CHÂTEAU *du* PAYRE



Vin
Millésime
AOC

La Croix du Payre
2016
Cadillac

IDENTITE

Commune
Surface
Cépage
Sol
Quantité
Vendange

Rions
1,54 ha
100% Sémillon
Argileux limoneux
2600 bouteilles
À la main avec 3 tries successives pour sélectionner la pourriture noble.

Vinification

Pendant 2 mois.
Avec contrôle rigoureux des températures

Degrés
Service
Dégustation

Vol 13,5 %
6°C – 8°C
Belle robe dorée. Nez racé associant fruits confits, miel, touche exotique, pointe balsamique. Bouche opulente, concentrée, douce, d'une belle intensité, tout en restant fraîche. Un millésime harmonieux, généreux, pour foie gras et fromages persillés.

Accord mets | vins

Aperitif, foie-gras, poulet, plats asiatiques, sushi, melon, fraises, sorbet abricot.



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