

# CHATEAU DU PAYRE



Vin  
AOC | AOP

**Château du Payre**  
*Crémant de Bordeaux*

## CARTE D'IDENTITE

**Communes**  
**Surface**  
**Cépage**  
**Sol**  
**Quantité**  
**Vendange**  
**Vinification**

Rions  
0,7 ha  
100% Sémillon  
Argileux limoneux  
5000 bouteilles  
Manuelle  
Pressurage direct, contrôle rigoureux des températures. Phase de prise de mousse en bouteille de plus de 12 mois.

**Dossier analytique**  
**Elevage**  
**Mise en bouteille**  
**Service**  
**Dégustation**

Vol 12 %  
14 mois d'élaboration  
Par prestataire  
Très frais 4°C à 6°C  
Robe jaune clair, fines bulles. Nez agréable, lierre, chair de pomme, touche de pomme cuite. Attaque vive, bouche légère aux arômes croquants bien dans la continuité du nez, mousse copieuse. Ensemble équilibré, un crémant à réserver à l'apéritif.  
Apéritif, saumon, fromages frais, brochettes de fruits, desserts.

**Accord mets / vins**

GILBERT  GAILLARD  
INTERNATIONAL CHALLENGE

**Note : 83/100**



Valérie Labrousse -  
scea Vignobles ARNAUD & MARCUZZI  
13 le Vic, Cardan 33410- France  
mobile : +33 (0)6 73 86 21 75  
tél : + 33 (0)5 56 62 60 91  
chateaudupayre@gmail.com  
www.chateau-du-payre.fr

