

CHATEAU DU PAYRE



Vin
Millésime
AOC | AOP

Château du Payre
2017
Bordeaux Blanc Sec

CARTE D'IDENTITE

Communes
Surface
Cépages

Rions et Cardan
< 2.50 ha
95% sauvignon blanc,
5% sauvignon gris

Sol
Quantité
Vinification

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%
Cuve pendant 5 mois
Par nos soins au château
Robe or pâle, reflets brillants. Nez
capiteux, très floral (primevère,
genêt) sur fond de pêche. Bouche
rafraîchissante, avec une acidité qui
accompagne agréablement l'essor
fruité. Style simple, convivial,
gourmand, à boire à toute heure.
Frais (6-7°)
Produits de la mer, poisson grillé,
crustacés.

Service
Accord mets | vin



Note 84/100



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

