

CHATEAU DU PAYRE



Vin
Millésime
AOC | AOP

P'tit Caprice du Payre
2017
Bordeaux Moelleux

CARTE D'IDENTITE

Commune	Rions
Surface	< 1 hectare
Cépages	80% sauvignon, 20% sémillon
Sol	Argileux limoneux sablonneux
Quantité	4 000 bouteilles
Vinification	Pressage direct. Strict contrôle des températures pendant la fermentation
Degrés	Vol 11.5%
Elevage	100% cuve inox
Mise en bouteille	Par nos soins au château
Service	Frais, à 6°
Dégustation	Robe or pâle. Légères notes de pêche au sirop. Attaque avec une très légère sucrosité rafraîchissante, avec du fruit. Un vin facile d'accès.
Accord mets vin	Apéritif, veau en sauce, cocktail de fruits, fromage frais à la ciboulette...



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

