



Vin
Millésime
AOC / AOP

L'Essentiel du Château du Payre
2011
Cadillac

CARTE D'IDENTITÉ

Commune
Surface
Cépages
Récolte

Rions
< 1 ha
90% sémillon, 10% muscadelle - Vendange tardive - récolte à la main avec tris successifs dans le vignoble - fin des vendanges le 7 novembre 2011

Sol
Quantité
Vinification
Dossier analytique
Elevage
Mise en bouteille
Service
Accord mets | vin

Argileux limoneux sablonneux
3 000 bouteilles
Longue fermentation de 6 mois.
13% - sucre résiduel 173g
100% cuves
Par nos soins au château
Frais à 6°
Apéritif, foie-gras mi cuit, cassolette de fruits sur son coulis de chocolat noir, fromage suisse, vieux gouda.



Concours Aquitain 2013 – Médaille d'Or



Coup de cœur Guide Hachette 2015

« Une attaque large et puissante donne le ton : le palais est intense, ample, dense mais sans jamais céder à la lourdeur, grâce à une vivacité présente de bout en bout, qui lui donne du relief, du « peps » et de l'allonge. Un liquoreux moderne, d'un équilibre superbe. »



Médaille d'Argent Concours Féminalise



Coup de Cœur – 4 étoiles

« Magnifique couleur d'un jaune dorée, brillante et étincelante. Nez très expressif, élégant et riche sur la mangue l'ananas rôti, litchis, abricot confit, miel... »



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

