

# CHÂTEAU du PAYRE



Vin  
Millésime  
AOC | AOP

**Château du Payre**  
**2018**  
*Cadillac Côtes de Bordeaux*

## CARTE D'IDENTITE

**Communes**  
**Surface**  
**Cépages**

Rions et Cardan  
11 ha  
80% merlot, 15% cabernet franc, 5%  
cabernet sauvignon

**Sol**  
**Quantité**  
**Vinification**

Argileux-limoneux et calcaire  
45 000 bouteilles  
Vendanges mécaniques. Cuvaison sous  
bio-protection (sans soufre) et  
assemblage en cuves inox.

**Degrés**  
**Elevage**  
**Mise en bouteille**  
**Dégustation**

Vol 13,5%  
Pendant 20 mois  
Mise en bouteille au Château  
Robe soutenue, reflets rubis. Nez typique  
aux accents de fruits mûrs (groseille,  
cassis), fond terreux, sous-bois délicat.  
Bouche avec une attaque souple, matière  
tendre, évolution plus mâchée avec une  
présence tannique affichée. Le fruit reste  
présent.

**Accord mets | vin** Rôti de bœuf braisé sur un lit de  
champignons, magret de canard, fromage.



*Médaille d'Or Gilbert & Gaillard*



*Médaille d'Or Féminale*



*Sélectionné par La Tulipe Rouge édition 2022 (2/4)*



*Médaille d'Argent Best Wine Awards*



*Coup de cœur Revue Le Point mai 2019  
et septembre 2020*



*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