



CHÂTEAU  
du  
PAYRE



CUVÉE RÉSERVÉE - 2019

AOC : CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



TOUT EN EQUILIBRE

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat soutenu, reflets  
tuilés discrets.

Nez **agréable** combinant **fruits noirs** à  
noyau, **épices** fines, **boisé élégant**. Au  
palais un ensemble ample, alerte et  
étouffé qui respecte les traditions.

ACCORDS METS & VIN

Il s'accompagnera à merveille lors de  
vos **grillades**, gigot d'agneau, **viandes  
rouges**, ou de la **lamproie**...

CÉPAGES

90% Merlot, vignes de 25 ans  
10% Cabernet franc

SERVICE & GARDE

Température ambiante 17/18°C  
Vieilli 14 mois en fût de chêne.  
Potentiel de garde jusqu'à 10 ans.

