

Saint Emilion



Château du Payre

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux



CEIL : Robe rubis profonde

NEZ : Nez enchanteur de cassis très mur

BOUCHE : Palais fin et rond, tanins bien travaillés, pointe poivrée en fin de bouche



TERROIR PARCELLE

11 H sur des sols argilo-graveleux

CÉPAGE

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

RECOLTE

Vendanges mécaniques

VINIFICATION

Contrôle des températures, vinification en cuve inox, 3 semaines de cuvaison pour extraction maximum

ELEVAGE

Cuve pendant 12 mois

ACCORD MET ET VIN

Veau grillée, fromages doux à pâte dure, fromage de brebis, viandes rouges légères

CONSOMMATION

A consommer à température ambiante : 16-17°C

POTENTIEL DE GARDE

7-8 ans

DISTINCTIONS

Médaille argent : Concours de Bruxelles 2015



Valérie LABROUSSE

RÉGION: Cadillac

SURFACE: 35 hectares

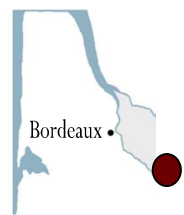
ÂGE VIGNES: 40 ans

TERROIR: argile, grave, sable et limon

Le Château du Payre est un domaine viticole familial qui se transmet de mère en fille depuis 5 générations depuis 1881. Depuis plus d'un siècle, la descendance féminine se perpétue dans cet endroit unique et séduisant pour le charme de son histoire.

Aujourd'hui Valérie Labrousse-Marcuzzi, gérante exploitante, développe de nouvelles activités commerciales, novatrices, accès sur l'oenotourisme Bordelais, récompensée par deux fois par le Best Of Wine Tourism.

Leur équipe de passionnés est engagée depuis 2008 dans une viticulture raisonnée et durable dans le but de préserver la faune et la flore du vignoble. Cet engagement évolutif fait preuve d'écocitoyenneté grâce à la certification Terra Vitis.




Saint Emilion



Château du Payre

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux



-  **EYE:** Deep ruby red colour
- NOSE:** Enchanting blackcurrant hints
- MOUTH:** Expressive ripe palate with very delicate tannins, peppery and anise end



- SOIL**
11 H on gravelly and limestone-clay soils
- GRAPE VARIETY**
80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

- HARVEST**
Mechanical harvest

- WINE MAKING**
Long maceration (3 weeks) in temperature controlled steel vats for maximum extraction, traditional winemaking

- AGEING**
Aged in vats for 12 months prior to bottling

- FOOD MATCHING**
Roasted veal, light red meat, ewes cheeses

- SERVE**
Serve at room temperature: 17-18°C

- AGEING POTENTIAL**
7-8 years

- AWARDS**
Silver medal: Brussels 2015



Valérie LABROUSSE
 REGION: Cadillac
 SURFACE: 35 hectares
 VINES AGE: 40 ans
 SOIL: clay, gravelly, sand and silt

Château du Payre is a family winery that had been passed on from mother to daughter for 5 generations since 1881. For over a century, the female offspring is perpetuated in this unique and attractive place for the charm of its history.

Today Valérie Labrousse-Marcuzzi is developing her vineyard in an innovative, wine tourism orientated way which has seen her awarded twice by the Best Of Wine Tourism.

Her passionate team is committed since 2008 in a wise and sustainable viticulture in order to preserve the flora and fauna of the vineyard. This eco-citizenship commitment is demonstrated through Terra Vitis certification.

