

Saint Emilion



## Château du Payre Sweet Bordeaux AOC Premières Côtes de Bordeaux



**ŒIL** : Couleur jaune paille

**NEZ** : Nez d'agrumes et de pêche

**BOUCHE** : Bel équilibre entre sucre et acidité, persistante, toute en légèreté, longue fin fruité, fine et veloutée



### TERROIR PARCELLE

1 hectare sur un terroir argilo-limoneux, au sous-sol calcaire

### CÉPAGE

100% Sémillon

### RECOLTE

Vendanges manuelles

### VINIFICATION

Contrôle des températures, vinification en cuve inox

### ELEVAGE

Elevage en cuve inox pendant 3 mois

### SUCRE

80g/L

### ACCORD MET ET VIN

A servir en apéritif très frais, sur un croustillant de poissons, melon...

### CONSOMMATION

Idéal à consommer jeune et frais (6-7°C) pour profiter de la fraîcheur et du fruité

### POTENTIEL DE GARDE

3-4 ans

**CHATEAU  
DU PAYRE**

Valérie LABROUSSE

RÉGION: Cadillac

SURFACE: 35 hectares

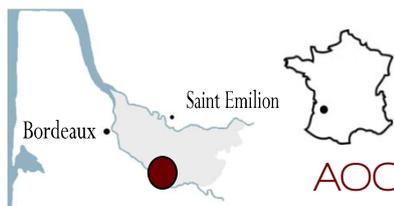
ÂGE VIGNES: 40 ans

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.



## Château du Payre Sweet Bordeaux AOC Premières Côtes de Bordeaux



**EYE:** Yellow straw colour  
**NOSE:** Nose of citrus and peach  
**MOUTH:** Soft mouth with a nice balance between sugar and acidity, persistent, all in lightness, long finish, fruity and velvety



**SOIL**  
1 hectare on a clay-silt soil, with limestone subsoil  
**GRAPE VARIETY**  
100% Sémillon  
**HARVEST**  
Mechanical harvest  
**WINE MAKING**  
Temperature controlled vinification in steel vats  
**AGEING**  
Aged in stainless steel vast for 3 months  
**SUGAR**  
80g/L  
**FOOD MATCHING**  
Serve chilled at aperitif, with crispy fish dishes, melon ...  
**SERVE**  
Ideal young and chilled (6-7°C) to enjoy its freshness and fruit  
**AGEING POTENTIAL**  
3-4 years



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.