

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

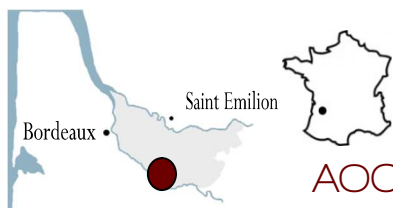
ÂGE VIGNES: 40 ans

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.