



CHÂTEAU
du
PAYRE

FINES BULLES ROSÉ
AOC CRÉMANT DE BORDEAUX



DESCRIPTION

DÉGUSTATION

Robe rose saumon, fine effervescence.

Nez discret porté par les **fruits rouges**.

Bouche aérienne élancée par une solide **fraîcheur**.

ACCORDS METS & VIN

A déguster lors **d'apéritif**, tartare de **saumon**, **foie gras** poêlé et vinaigre balsamique, veau en sauce, **salade de fraise** ...

CÉPAGES

50% Cabernet franc
50% Merlot

SERVICE & GARDE

Très frais entre 6 et 8°C
A boire jeune.

