



# CHÂTEAU du PAYRE



LA CROIX DU PAYRE 2019

AOC : CÔTES DE BORDEAUX



ROUGE CORSE

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, éclat intense.

Nez franc sur notes de **sous-bois** et de **fruits rouges**.

Bouche **puissante**, bien équilibrée entre un délicat boisé toasté et une **longueur** autour des **fruits noirs**.

ACCORDS METS & VIN

Il s'accompagne sur des **viandes rouge** en sauce au poivre par exemple, entrecôte, grillades, gibiers...

CÉPAGES

60% merlot

20% cabernet franc

20% cabernet sauvignon

SERVICE & GARDE

Température ambiante 17/18°C

Potentiel de garde moyen 3/6 ans.



FRUITÉ



BOISÉ



PUISSANCE



LONGUEUR EN BOUCHE

