



# CHÂTEAU *du* PAYRE



**AUDACE - 2020**

AOC : CADILLAC CÔTES BORDEAUX



SOUPLESSE ET RICHESSE

## DÉGUSTATION

Robe dense, reflets rubis. Au nez, les parfums de **fruits rouges** mûrs valent avec des notes **épicées** fumées. En bouche, une **chair sensuelle**, des **tanins généreux** d'une fine extraction. De la **matière**, de la **longueur**, de **l'originalité**.

## ACCORDS METS & VIN

A déguster lors de **grillades**, **brochettes**, pâté en croûte, tomates farcies, souris **d'agneau**...

## CÉPAGES

80% Merlot

20% Cabernet Franc

## SERVICE & GARDE

Température ambiante 17/18°C

Vieilli 12 mois en jarres neuves,

Potentiel de garde entre 4 et 8 ans.



FRUITÉ



PUISSANCE



LONGUEUR EN BOUCHE

