



CHÂTEAU  
du  
**PAYRE**

CHÂTEAU DU PAYRE - 2018

AOC : CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



**ROUGE SOUPLE ET REMPLI**

**DÉGUSTATION**

Robe grenat soutenue. Nez typé aux accents de **fruits mûrs, fraise des bois, cassis délicat**. Bouche à l'attaque **souple**, à la matière **tendre**.

**ACCORDS METS & VIN**

À déguster à l'apéritif ou lors de **grillades**, avec un burger, du rôti de **bœuf**, confit de canard, **viandes rouges** en sauce...

**CÉPAGES**

80% Merlot  
15% Cabernet franc  
5% Cabernet sauvignon

**SERVICE & GARDE**

Température ambiante 17/18°C  
Potentiel de garde moyen de 3 à 6 ans.



FRUITÉ

PUISSANCE

LONGUEUR EN BOUCHE

