

CHÂTEAU LE PAYRAL

AOC BERGERAC



PRÉSENTATION

La propriété s'étend sur une trentaine d'hectares répartis en trois ilots sur les plateaux calcaires du sud de la Dordogne en prolongement des coteaux de Monbazillac et aux portes du vignoble de Bordeaux.

Le vignoble, d'une quinzaine d'hectares au total, est établi essentiellement sur des roches calcaires de Castillon.

Depuis 2005, l'ensemble du domaine est conduit en agriculture biologique. Un intérêt tout particulier est porté au travail du sol, aux couverts végétaux et engrais verts.

Au chai aussi, une attention particulière est portée sur l'expression du terroir. Les vinifications se font presque exclusivement en levures indigènes.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Vignerons : Isabelle & Thierry Daulhiac

Sols : sols sablo-limono-argileux

Cépages :

- 45 % Sauvignon
- 40 % Semillon
- 15 % Muscadelle

Production : 25 000 bouteilles

Vinification :

La vendange est récoltée de façon à ce que la maturité et la qualité sanitaire soient les meilleurs possibles.

Une vendange en vert peut être réalisée.

Les raisins subissent une macération d'une durée de 24 heures.

Durant la phase pré-fermentaire, la vendange et les jus sont inertés de gaz carbonique afin de préserver l'intensité aromatique.

Le pressurage est effectué avec un pressoir pneumatique ce qui garantit une extraction plus douce et fine des jus.

Puis, s'effectue le débourage statique qui est prolongé par une stabulation à froid de 5 à 6 jours. La fermentation alcoolique va s'enclencher grâce aux levures indigènes.

Durant la fermentation, la température est maintenue à 18°C.

