

CHÂTEAU LE PAYRAL

AOC BERGERAC



PRÉSENTATION

La propriété s'étend sur une trentaine d'hectares répartis en trois îlots 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 : argilo-calcaire

Cépages :

- 50 % Merlot
- 30 % Cabernet Sauvignon
- 20 % Cabernet Franc

Production : 25 000 bouteilles

Vinification :

La récolte mécanique permet un éraflage total de la vendange.

Nous pratiquons une macération pré-fermentaire à froid puis le marc est travaillé exclusivement par pigeage.

Ceci permet de le briser intégralement mais en douceur : on gagne ainsi en fruit et en qualité tannique.

Durant cette période, la température est contrôlée et n'excède pas 28-30°C.

La cuvaison dure de 15 à 20 jours suivant les caractéristiques du lot : matière, couleur, etc.

C'est après dégustation qu'on détermine le moment venu pour écouler et presser.

La fermentation malolactique a lieu par la suite.

