

LOU PAYRAL

IGP PÉRIGORD



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.

La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné sans ajout de sulfites. Son nom fait référence à la langue occitane et sonne comme un retour aux origines, ce que nous avons voulu faire avec ce vin, expression entière de notre terroir. Lou Payral est élaboré à partir de raisins de merlot cultivés sur un terroir argilo-calcaire riche en silex et oxydes de fer. La récolte se fait à pleine maturité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Vignerons : Isabelle & Thierry Daulhiac

Sols : sols argilo-calcaire

Cépages : 100 % Merlot

Production : 2 000 bouteilles

Vinification :

L'encuvage est effectué en baies entières avec levurage immédiat afin de saturer le milieu.

La cuve est pigée durant toute la période de fermentation.

Le décuverage se fait au bout de trois semaines ; la fermentation malolactique ayant lieu sous marc.

L'élevage est effectué en cuve pendant moins de six mois, la mise en bouteille ayant lieu au printemps suivant.

Le vin n'a connu aucun ajout de sulfites ni lors de l'élevage, ni à la mise en bouteille.

Dégustation :

La cuvée Lou Payral présente une belle couleur profonde aux reflets violette ; le nez intense et franc développe des arômes de fruit mûr et de notes de chocolat chaud, de cacao poudré très gourmand. La bouche révèle les mêmes arômes équilibrés par beaucoup de fraîcheur. Les tanins encore jeunes mais soyeux, prolongent la finale, avec une petite pointe d'amertume.

