

CHATEAU LE PAYRAL
Isabelle & Thierry Daulhiac
F 24240 RAZAC DE SAUSSIGNAC
Tél. :0033(0)5.53.22.38.07
Mail : contact@le-payral.com



BERGERAC ROUGE

TERROIR :

Sols argilo-calcaires

ASSEMBLAGES :



Merlot : 50%

Cabernet franc : 40%

Malbec : 10 %

TECHNIQUES DE VINIFICATION :

La récolte mécanique permet un éraflage total de la vendange. Nous pratiquons une macération préfermentaire à froid puis le marc est travaillé avec 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.

QUANTITES PRODUITES :

25 000 bouteilles /millésime