

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 SEC

TERROIR :

sols sablo-limono-argileux

CEPAGES :



Sauvignon : 45 %
Sémillon : 40 %
Muscadelle : 15 %

TECHNIQUES DE VINIFICATION :

La vendange est récoltée de façon à ce que la maturité et la qualité sanitaire soient les meilleures possibles ; une vendange en vert peut être réalisée.

Durant la phase préfermentaire, 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.

QUANTITES PRODUITES :

25 000 bouteilles/millésime