Blanc - Le Payral

Vin Biologique depuis 2005

AOC Bergerac Blanc sec

Philosophie

La propriété s'étend sur une trentaine d'hectares répartis en trois ilots sur les plateaux calcaires du sud de la rivière 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.

Une étude de l'ensemble des sols du parcellaire a permis d'adapter au mieux les cépages aux sols. Ainsi, le vignoble est renouvelé progressivement dans l'esprit de la meilleure adaptation cépage/terroir et à des densités de 5000 à 5500 pieds à l'hectare.

Notes de dégustation

Un vin blanc vif et rafraîchissant, avec des impressions fruitées et une belle rondeur. Légèrement citronné en fin de bouche.

Cépages

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

Ce vin se déguste

- Servir à 10 - 12°C, **2 h au frigo**
- Garde : 2-3 ans

Ce vin convient avec

Apéro – Plats - Fromages

- Salades,
- poissons, crustacés
- chèvre

© lacave.facecile.com