Lou Payral 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

La Cuvée Lou Payral est un vin totalement vinifié et conditionné **sans ajout de sulfites**.
Son nom faire 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 blanc est issu d'un assemblage de sauvignon et sémillon produits sur des vieilles vignes qui, donnent naissance à des vins naturellement concentrés.
La maitrise de la biodynamie nous permet désormais d'obtenir des vins équilibrés qui ne craignent pas l'oxydation.
La fermentation et l'élevage se fait en barrique durant six mois et la mise en bouteille se fait au printemps suivant.
Vin présentant une belle robe jaune dorée, dont le premier nez reste discret.
Il s'ouvre à l'aération sur des notes briochées, de levain et de fruit mûr.
La bouche est pleine à l'attaque, avec une belle matière, dense de fruit jaune, mirabelle. La fraicheur en finale apporte de la longueur, nette.

Cépages

- Sauvignon : 60 %
- Sémillon : 40 %

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Poissons en sauce,
- risottos,
- volailles.

Ce vin se déguste

- Servir à 10-12°C, 2h au frigo
- Ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 ans

@lacave.facecile.com