

Lou Payral rouge - Le Payral

Vin Biologique depuis 2005

AOC Bergerac

☞ Philosophie

La propriété s'étend sur une trentaine d'hectares répartis en trois îlots 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 conditionnés 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. 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 décuvage 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 sulfite ni lors de l'élevage, ni à la mise en bouteille.

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.

Cépages

- 100 % merlot

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Viande blanche

Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 ans

