

CHÂTEAU LE PAYRAL Bergerac AOC Blanc

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

D.O.: Bergerac



Vinificación:

Las uvas se vendimian cuando están lo más maduras y sanas posible; se puede hacer una cosecha verde. Durante la fase de prefermentación, las uvas y los jugos se inertizan con gas carbónico para preservar la intensidad de los aromas. El prensado se realiza mediante prensa neumática lo que garantiza una extracción más suave y fina del jugo. Luego se produce la decantación estática y se prolonga por estabilización por el frío durante 5 a 6 días. La fermentación alcohólica se iniciará gracias a la levadura autóctona. Durante la fermentación, la temperatura se mantiene a 18 °C.