

CHATEAU LE PAYRAL  
Isabelle & Thierry Daulhiac  
F 24240 RAZAC DE SAUSSIGNAC  
Tél. : 0033(0)5.53.22.38.07  
Mail : [contact@le-payral.com](mailto:contact@le-payral.com)



## **SAUSSIGNAC** *Cuvée Fleurie*

**TERROIR :**  
sols sabloargilolimoneux

**CEPAGES :**



40-50 % Sémillon,  
20-40 % Sauvignon  
gris  
20-10 %, Muscadelle  
*Variable selon millésime*

**TECHNIQUES DE VINIFICATION :**

Le Saussignac est élaboré à partir des vignes les plus anciennes du domaine. Les vendanges manuelles se font par tries successives de raisins amenés à surmaturité. Le potentiel naturel des raisins est de 17.5° pour un équilibre après vinification de 13° et 70 grammes de sucre.

La fermentation est effectuée à partir des levures indigènes ; l'élevage se fait en cuve.

Cette cuvée a une robe dorée claire. Ce sont des arômes de fruits blancs, pêche et abricot, qui dominent. L'attaque est légère, la bouche est équilibrée entre sucre et acidité.

Ce vin est à boire dans sa jeunesse à l'apéritif avec une assiette de tapas, au dessert sur des desserts fruités, ou tout au long du repas sur des menus exotiques.

**QUANTITES PRODUITES :**

Selon millésime