

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Domaine du Rey – Cuvée Colombard-Sauvignon

www.domainedurey.com

REGION : Côtes de Gascogne Sud Ouest
Nom du domaine : Domaine du REY
NOM DE LA CUVÉE Colombard-Sauvignon
Assemblage : Colombard 70%, Sauvignon gris 30%

Production annuelle moyenne : 50 000 bouteilles
Degré Alcoolique : 11,5
Disponible en 75cl



Millésime 2020

Le vignoble:

- **Cépage(s)** : Colombard , Ugni blanc, Sauvignon blanc et Gris ,Gros Manseng
- **Type de Sol**: Agilo-calcaire
- **Rendement**: 80 hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendange** : mécanique

Vinification:

Macération pelliculaire puis macération carbonique à froid , fermentation à 15° régulée avant soutirage

Elevage:

élevage long sur fines lies en cuve

Appréciation gustative:

« Robe jaune pâle à reflets verts et argentés ,bouquet fin et complexe de pamplemousse , de citron vert et de poire ,palais imprégné de la fraîcheur des agrumes perçue au nez. »

Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

A boire sur le fruit de préférence avant 3 ans

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à ...8-10° C
Accompagnera poissons et crustacés mais aussi viandes Blanches, charcuterie

LE MOT DU VIGNERON

Cet assemblage ,le plus emblématique du Domaine ,joue avec la complémentarité aromatique de ces deux cépages pour donner un vin original et racé.

Récompenses/ Awards-rates

- Guide Hachette des vins 2010 et 2013
- Un Vin Presque Parfait 2014
- Prix spécial du Jury Concours vins Gascogne 2015
- Médaille d'Argent CGA Paris 2015
- Médaille d'Or Concours vins du Sud-Ouest 2015
- Médaille d'Or concours National IGP 2015
- Commended DWWA 2015
- Médaille Argent IWC 2016
- Guide Hachette 2016
- Médaille d'Argent Concours International Lyon 2017
- Decanter WWA 2017 87/100
- Or Mundus Vini 2020

The vineyards:

- **Grape Variety(ies)** :Colombard ,Sauvignon blanc and gris
- **Type of soil** : Clay-limestone
- **Yield**: 80 hl/ha
- **Age of the vine**: 20 years
- **Harvest** : mecanical

Vinification:

Maceration on skins ,then cooled carbonic maceration , controlled fermentation at 15°c before racking .

Aging:

Long maturing on fine lees in tank.

Tastings Notes: (Robe , nose, palate):

« Pale yellow hues with silvery-green highlights . Delicate ,complex bouquet of grapefruit ,lime and pear . The palate reflects the fresh citrus note perceived on the nose . »

Aging potential :

Drink preferably within 3 years to enjoy the fruit .

Culinary agreements:

To serve at 8 - 10° C
Good match with fish and shellfish , but also white meat and charcuterie .

Winemaker comments :

The most representative of the Domaine , this blend uses the complementary aromatics of these two varieties to create a classy ,original wine .

Awards-rates

- Guide Hachette des vins 2010 et 2013
- Silver medal National IGP Wines competition 2013
- « Un vin presque Parfait » Wine Guide 2014
- Silver médal CGA Paris 2015
- special Jury Prize « vins de Gascogne « Competition 2015
- Gold « South-West wines Competition » 2015
- Gold competition IGP France 2015
- Commended Décanter World Wine Award 2015
- Bronze IWC 2016
- Guide Hachette 2016
- Silver : international competition LYON 2017
- Bronze Decanter WWA 2017

Sucres résiduels/ Residual sugar : 2,77 g/l

- **Acidité Total / Total Acidity** :4,03 g/l

- **Type de bouchon / Type of cork** : Iliège