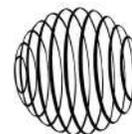




Villa Dria

CÔTES DE GASCogne



FLEUR DES FÉES

Il y a 20 000 ans, notre Domaine abritait un site néolithique. Il y a 2 000 ans, une villa gallo-romaine y était implantée. Depuis toujours, cette terre est un lieu de vie.

La vigne est menée en agroécologie et en géobiologie afin de renforcer et harmoniser les mondes végétal, minéral et animal.

Dénomination : IGP Côtes de Gascogne

Surface : 75 hectares

Sols : Boulbènes

Cépages : Cabernet et Merlot

Rendement moyen : 70 hl/ha

Vendange : Raisin récolté tôt le matin par températures fraîches, égrappé, trié, protégé contre l'oxydation et transporté rapidement au chai.

Vinification : Macération pelliculaire dans le pressoir jusqu'à obtention de la couleur, pressurage, stabulation à froid. Fermentation à basse température et élevage sur lies fines.

Mise en bouteille au domaine

Nez : Frais et charmeur, aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges.

Bouche : Attaque vive et plaisante, agrémentée de note fruitée de framboise et groseille. Une finale bien présente avec une fraîcheur agréablement acidulée.

Accords mets et vin : Apéritifs gourmands, salades, viandes et poissons grillés ou marinés, plats épicés

Température de service : entre 7° et 8°

Potentiel de garde : A boire dans les 18 mois.

Taux d'alcool : 11% vol

www.villadria.com