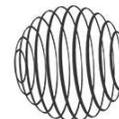




Villa Dria

CÔTES DE GASCOGNE



TERRE DE FEU

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 : 76 hectares

Sols : Boulbènes

Cépages : 50% Chardonnay - 50% Gros Manseng

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 pneumatique Inertis avec protection contre l'oxydation, pressurage, stabulation à froid 10 jours, débouillage, fermentation à basse température, élevage sur lies fines en cuves inox thermo régulées.

Mise en bouteille au domaine

Nez : Puissant et complexe aux notes grillées, de fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche : Attaque ample et grasse, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, agrémenté de subtiles saveurs fruitées et florales. En finale, beaucoup de longueur et de matière.

Accords mets et vin : apéritif, viandes blanches, Saint-Jacques, poissons légèrement crévés, risotto.

Servir frais à 10°C.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 ans.

Taux d'alcool : 12% vol

www.villadria.com