



Villa Dria

VIGNOBLE FAMILIAL



CÔTE SAUVAGE

Colombard Sauvignon - Frais et Fruité

Domaine familial de 70 hectares

Dénomination : IGP Côtes de Gascogne

Cépages : 70% Colombard - 30% Sauvignon

Rendement moyen : 80 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 pendant 10 jours, débourage, fermentation à basse température, élevage sur lies fines en cuves inox thermo-régulées.

Mise en bouteille au domaine

Nez : Fin et élégant de fruits exotiques et d'agrumes avec une finale citronnée.

Bouche : Attaque vive et fraîche, de l'ampleur et du gras avec une belle complexité aromatique. En finale, une sensation vivifiante et fruitée.

Accords mets et vin : Très agréable à l'apéritif, compagnon idéal des fruits de mer, des poissons grillés, des pâtes fraîches, étonnant sur des fromages à pâte persillée.

Servir frais à 10°C.

Potentiel de garde : A boire dans les 18 mois.

Taux d'alcool : 11,5% vol

Acidité totale : 5,4 g

Sucre résiduel : 7 g

www.villadria.com

VILLA DRIA - VIGNOBLE DRIEUX - 32800 EAUZE - FRANCE - TEL +33 (0)5 62 08 38 19 - contact@villadria.com