



# domaine du REY

## Le 4 Cépages



### Région

Côtes de Gascogne Sud Ouest

### Nom de la Cuvée

4 Cépages

### Assemblage

Colombard 60%, Ugni blanc, 30%, Sauvignon 5%, Gros Manseng 5%

Production annuelle moyenne : 85 000 bouteilles

Degré Alcoolique : 11,5. Disponible en 75 cl

### Le vignoble

Cépage(s) : Colombard, Ugni blanc, Sauvignon, Gros Manseng. Type de Sol : Argilocalcaire Argilosablonneux. Rendement : 80 hl/ha. Age des vignes : 25 ans. Vendange : mécanique

### Vinification

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

Élevage long sur fines lies en cuve.

### Appréciation gustative

Couleur jaune pâle, nez fin marqué par des notes florales. En bouche attaque souple avec un bon support aromatique (agrumes, fruits exotiques) et beaucoup de fraîcheur.

### Tenue et conservation – Potentiel de Garde

A boire sur le fruit de préférence avant 3 ans.

### Gastronomie – Accords culinaires

Servir entre 8 et 10° C. Accompagne superbement coquillages et fruits de mer mais aussi charcuteries.

### Le mot du vigneron

A dominante d'Ugni blanc et de Colombard, notre vin le plus typique d'un Côtes de Gascogne.

### Mentions & Médailles

Argent Concours vins du sud ouest Toulouse 2010

TOP 100 des meilleurs IGP de France 2010

Guide Hachette 2013

OR Concours des vins du sud ouest Toulouse 2014

Or concours International des vins de Lyon 2014

Argent Decanter World Wine Awards 2014

Commended Decanter World Wines Awards 2015

Rating Roger Voss Wine Enthusiast 86/100

Bronze Decanter World Wines Awards 2016

