



domaine du rey

Le Colombard Sauvignon



Région

Côtes de Gascogne Sud Ouest

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.

Le vignoble

Cépage(s) : Colombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc et Gris, Gros Manseng. Type de sol : Agilocalcaire. Rendement: 80 hl/ha. Age des vignes : 20 ans. Vendange : mécanique

Vinification et élevage

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

Mentions & Médailles

Guide Hachette des vins 2010 et 2013

Médaille d'Argent Concours National des IGP 2013

Un Vin Presque Parfait 2014

Prix spécial du Jury Concours vins Gascogne 2015

Médaille d'Argent CGA Paris 2015

Médaille d'Or Concours de TOULOUSE 2015

Médaille d'Or concours National IGP 2015

Commendé DWWA 2015

Médaille Argent IWC 2016

Guide Hachette 2016

