



domaine du REY

Au Conté (rouge)



Région

Côtes de Gascogne Sud Ouest

Nom du domaine

Domaine du REY

Nom de la Cuvée

Au Conté

Assemblage

Merlot, Syra, Cabernet Franc

Production annuelle moyenne : 6 000 bouteilles. Degré Alcoolique : 12,5. Disponible en 75cl.

Le vignoble

Cépages : Merlot, Syrah, Cabernet Franc. Type de Sol: Argilo-calcaire. Rendement: 60 hl/ha. Age moyen des vignes : 10 ans. Vendange : mécanique

Vinification

Travail sur une vendange à maturité optimum. Extraction modérée dans le respect du fruit et de la typicité des cépages.

Elevage

Elevage en cuve pour privilégier le fruit en gardant une structure souple.

Appréciation gustative:

Une couleur intense, une palette aromatique complexe de fruits rouges et d'épices chaudes, un palais rond et fruité soutenu par des tanins souples débouche sur une finale épicée qui confère à ce vin de la longueur et de la tonicité.

Tenue et conservation – Potentiel de Garde

3 à 5 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir entre 16 et 18° C. Parfait pour accompagner plats du terroir, viandes rouges et fromages.

Le mot du vigneron

Ce vin est issu de vignes plantées sur la colline du Conté sur un petit carreau face au Domaine. Elles ont été, depuis leur plantation, l'objet de soins particuliers parce que ce sont les premiers plants de rouge cultivés sur le domaine.

