



# domaine du rey

## Le Gros Manseng



Région  
Côtes de Gascogne Sud Ouest

Nom de la cuvée  
Gros Manseng

Le vignoble  
Cépage(s) : Colombarde , Ugni blanc, Sauvignon blanc et Gris ,Gros Manseng  
Type de Sol: Agilocalcaire. Rendement: 30 hl/ha. Age des vignes : 25 ans. Vendange : mécanique.

Vinification  
Macération pelliculaire puis macération carbonique à froid, fermentation à 15° régulée jusqu'à 11,5 à 12,0% alcool pour obtenir un vin doux naturel qui selon les années gardera 35 à 45 g/l de sucres résiduels .

Appréciation gustative  
Robe doré léger ,belle brillance des larmes .Bouquet soutenu de fruits de la passion concentré. Arômes persistants de fruits murs qui tapissent un palais ample et rond équilibré par une juste fraîcheur.

Élevage  
Elevage long (8 à 9 mois) sur fines lies en cuve.

Appréciation gustative  
Robe doré léger, belle brillance des larmes. Bouquet soutenu de fruits de la passion concentré. Arômes persistants de fruits murs qui tapissent un palais ample et rond équilibré par une juste fraîcheur.

Tenue et conservation – Potentiel de Garde  
A boire jeune sur le fruit ou à conserver 3 à 5 ans pour profiter son évolution vers des arômes de noisettes grillées et de fruits secs.

Gastronomie – Accords culinaires  
A goûter pour lui même en apéritif. Mais il accompagnera aussi avec brio un foie gras, un soufflet aux asperges ou un filet de loup aux câpres. Vous le réserverez aux fromages persillés et aux desserts à fruits blancs.

Le mot du vigneron  
Dernier cépage à être vendangé sur le domaine au mois d'octobre afin d'avoir un raisin en légère sur-maturité, il est vinifié seul pour mettre en valeur la typicité de ses arômes variétaux et obtenir un vin doux naturel qui conserve la fraîcheur et le fruit.

Mentions & Médailles  
Sélectionné par le « wine gang » pour être présenté au London International Wine Fair 2010 (millésime 2008)  
Sélectionné par le « wine gang » pour LIWF 2010.  
Médaille Bronze concours international des vins de Lyon 2012 (millésime 2010)

