



domaine du rey

Le 4 Cépages



Région

Côtes de Gascogne Sud-Ouest

Nom de la Cuvée

4 Cépages

Le mot du vigneron

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

Le vignoble

Cépages : Colombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc et gris, Gros Manseng.

Type de Sol : argilocalcaire, argilosablonneux.

Rendement : 80 hl/ha.

Age des vignes : 25 ans.

Vendange : mécanique.

Production annuelle moyenne

85 000 bouteilles.

Degré Alcoolique : 11,5.

Disponible en 75 cl.

Assemblage

Colombard 35%, Ugni blanc, 50%, Sauvignon 10%, Gros Manseng 5%.

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 marqué par des notes orales. 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.

Médailles

Le Guide Hachette 2013, 2017, 2021, 2023

Or - Concours International des Vins de Lyon 2014, 2020

Or - Concours des Vins du Sud-Ouest Toulouse 2014

Argent - Mundus Vini 2018

Argent - Decanter World Wine Awards 2014, 2017 (90/100)

Argent - Concours Vins du Sud Ouest Toulouse 2011

Bronze - Concours Général Agricole de Paris 2011

Bronze - Decanter World Wines Awards 2016

Mentions

Taste Wine 2020 (90/100)

TOP 100 des meilleurs IGP de France 2010

Commended Decanter World Wines Awards 2015



VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE - CLAUDE ALMAYRAC

EARL Ventayrac - 32330 Gondrin • T. 05 62 29 11 85 • F. 05 62 29 12 81 • P. 06 09 48 71 18 • contact@domainedurey.com

Siret 503 450 553 000 14 - APE 0121Z - TVA FR 76 503 450 553 000 14