



# domaine du REY

## Au Conté



Région  
Côtes de Gascogne Sud-Ouest

Nom de la Cuvée  
Au Conté

### 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.

### Le vignoble

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

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

### Assemblage

Merlot, Syra, Cabernet Franc.

### Vinification

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

Élevage 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.



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](mailto:contact@domainedurey.com)

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