



domaine du rey

Le Gros et Petit Manseng



Région

Côtes de Gascogne Sud Ouest

Nom de la cuvée

Petit et Gros Manseng

Le mot du vigneron

Derniers cépages à être vendangés sur le domaine au mois d'octobre, afin d'avoir un raisin en légère sur-maturité, Gros et Petit Manseng sont vinifiés ensemble pour mettre en valeur la typicité de leurs arômes variétaux et obtenir un vin doux naturel qui conserve la fraîcheur et le fruit.

Le vignoble

Cépages : Colombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc et Gris, Gros et Petit Manseng.

Type de Sol : argilocalcaire.

Rendement : 40 hl/ha.

Age des vignes : 25 ans.

Vendange : mécanique.

Production annuelle moyenne

25 000 bouteilles.

Degré Alcoolique : 12.

Disponible en 75cl.

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.

Élevage 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.

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 de 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 let de loup aux câpres. Vous le réserverez aux fromages persillés et aux desserts à fruits blancs.

Médailles

Le Guide Hachette 2025 *

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2019

Bronze - Concours International des Vins de Lyon 2012 (millésime 2010)

Bronze – Decanter World Wines Awards 2017 (86/100)

Mentions

Sélectionné par le «Wine Gang» et présenté au London International Wine Fair 2010 (millésime 2008).



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