



# Villa Dria

CÔTES DE GASCOGNE



## Avant-Première Millésime 2019

100 % Sauvignon – frais et fruité

Domaine familial de 74 hectares

**Dénomination** : IGP Côtes de Gascogne

**Cépages** : 100% Sauvignon

**Rendement moyen** : 80 hl/ha

**Vendange** : Raisin récolté tôt le matin par températures fraîches, égrappé, trié, protégé contre l'oxydation et transporté rapidement au chai.

**Vinification** : Macération pelliculaire dans le pressoir pneumatique INERTIS avec protection contre l'oxydation, pressurage, stabulation à froid pendant 10 jours, débouillage, fermentation à basse température, élevage sur lies fines en cuves inox thermo-régulées.

**Mise en bouteille au domaine**

**Nez** : Fin et élégant de fruits exotiques, de pamplemousse et d'ananas avec une finale citronnée.

**Bouche** : Attaque vive et fraîche, de l'ampleur et du gras avec une belle complexité aromatique. En finale, une sensation vivifiante et fruitée.

**Accords mets et vin** : Très agréable à l'apéritif, compagnon idéal des fruits de mer, des poissons grillés, des sushis et carpaccio de poissons.

Servir frais à 10°C.

**Potentiel de garde** : A boire dans les 18 mois.

Taux d'alcool : 11,5% vol

Acidité totale : 4.1 g/l

Sucre résiduel : 5 g/l

[www.villadria.com](http://www.villadria.com)

VILLA DRIA - VIGNOBLE DRIEUX - 32800 EAUZE - FRANCE - TEL +33 (0)5 62 08 38 19 - [contact@villadria.com](mailto:contact@villadria.com)