



## VILLA GRAND CAP

Colombard, Sauvignon blanc, Gros Manseng  
VIN DE FRANCE, BLANC SEC, FRUITE, CONVIVIAL

votre contact au 05 59 05 14 66  
sudouest@osmin.fr

### Profil :

L'assemblage de Colombard, Sauvignon Blanc avec une touche de Gros Manseng, donne à "Villa Grand Cap", le profil d'un vin blanc élégant, frais et fruité. Gustativement régulier et complexe, son style affirmé permet de l'associer avec de nombreux mets de la gastronomie internationale.

### Viticulture :

**Cépages :** 60% Colombard, 20 % Sauvignon Blanc, 20% Gros Manseng

**Terroir :** Plus qu'un terroir, c'est une recherche de style qui nous a amené à élaborer ce vin blanc sec d'assemblage. En effet, les cépages qui le composent présentent des similitudes aromatiques mais ont une grande complémentarité de structure :

- Le Colombard donne des vins frais et acidulés
- Le Sauvignon Blanc apporte sa douceur et son gras
- Le Gros Manseng confère sa structure et son opulence

**Climat :** Les parcelles retenues pour notre cuvée sont toutes sous influence océanique, à l'exception de certains Sauvignon Blanc pouvant provenir de terroirs plus chauds.

### Vinification et élevage :

Vendanges mécaniques dès le début septembre pour les Sauvignon Blanc et jusqu'à mi-octobre pour les Gros Manseng. Macération pelliculaire de 8 à 18 h avant pressurage progressif et doux. Fermentation en cuve en cépages séparés. La maîtrise des fermentations – et en particulier de la température – est un élément indispensable à l'expression aromatique de notre cuvée. Assemblage des différents lots en fin de fermentation alcoolique. Pas de fermentation malo-lactique pour maintenir la fraîcheur du vin. Elevage sur lies fines pendant 4 mois. Première mise en bouteille au début du printemps.

### Commentaire de dégustation :

Couleur claire, brillante aux reflets jaunes. Un nez expressif, fruité, avec des notes d'agrumes (pamplemousse rose, citron) et de fruits exotiques (litchis...). La bouche est vive, aérienne, avec les mêmes notes fruitées. La fraîcheur de ce vin lui permet d'être appréciée avec toute la cuisine de la mer, été comme hiver... C'est en nous promenant le long de la Côte Atlantique, avec ses maisons de famille en front de mer que le nom de la cuvée s'est imposée : Villa Grand Cap...

### Conseils de service, association mets & vins :

- Température idéale : 12°C
- Potentiel de garde : 18 mois
- Associations mets & vins : Frais, fruité et élégant, ce vin blanc sec

s'associera avec de nombreux plats dont

ceux de la gastronomie française suivants : apéritifs, tapas, soupes de poisson, saumon fumé, salades océanes,

poissons grillés, fruits de mer et crustacés, moules, huîtres, beignets de calamars, lotte, sushis, cuisines épicées, fromages de chèvre frais...

