

UBY N°3

DOMAINE D'UBY



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vif & aromatique.

Un joli nez intense de fruits exotiques et d'agrumes.

L'attaque, vive et franche, ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées. Belle longueur.

Vin d'apéritif par excellence.

Accords mets et vins

Vin de partage par excellence, autour d'un apéritif tapas, un plateau de fruit de mer, une raclette.

Détails

Effervescent : non

Viticulture : Raisonnée

Bio : non

Cépages : Ugni-blanc, Colombar

Région : Sud-Ouest

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Couleur : Blanc

Millesime : 2019

Caractéristiques

Terroir : Sablo-Limoneux et Argiles

Cépage : 80% Colombar, 20% Ugni Blanc

Vendange : Vendange de nuit.

Viticulture : Raisonnée certifiée.

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation à basse température et élevage sur lies fines.

Dégustation

Nez : Un joli nez intense de fruits exotiques et d'agrumes.

Bouche : L'attaque, vive et franche ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées. Belle longueur.

Garde : A boire dans l'année

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Issu d'une génération de viticulteurs Suisse arrivés en France en 1920 et d'une lignée de vigneron Armagnacais, François Morel assure avec simplicité et dynamisme l'essor du domaine familial depuis 10 ans. Il exprime sa passion au travers de ses vins : des vins plaisirs de qualité, des vins de convivialité et de partage à l'image des vins de Gascogne et de la région.

