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, Colombard
Région : Sud-Ouest
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Couleur : Blanc
Millesime : 2019

Caractéristiques

Terroir : Sablo-Limoneux et Argiles
Cépage : 80% Colombard, 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 vignerons 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.