

# UBY N°4

DOMAINE D'UBY



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Frais & velouté.

Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas.

La bouche, veloutée et onctueuse, exprime des arômes de citron confit et de coing.

Apéritif, foie gras, plats épicés ou sucré-salés.

## Accords mets et vins

Servir frais à l'apéritif, avec du foie gras, des plats épicés ou sucré-salés.

## Détails

**Primeur** : non

**Bio** : non

**Packaging** : carton de 6

**Effervescent** : non

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 11 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Cépages** : Manseng, Gros Manseng

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Sud-Ouest

**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

## Caractéristiques

**Terroir** : Sablo-Limoneux et Argiles

**Cépage** : 80% Gros Manseng 20% Petit Manseng

**Vendange** : Vendange de nuit.

**Viticulture** : Raisonnée certifiée.

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

## Dégustation

**Nez** : Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas.

**Bouche** : La bouche, veloutée et onctueuse, exprime des arômes de fruits confits comme le coing et le citron confit.

**Garde** : A boire dans les 2 ans.

**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.

