

UBY N°7

DOMAINE D'UBY



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Souple & léger.

La mûre et la myrtille sont les arômes qui mènent la danse.

La bouche est souple, gourmande et équilibrée.

N'hésitez pas à le proposer en vin d'été rafraîchi !

Accords mets et vins

Servi à 20°C, ce vin plaisir accompagnera la volaille et les viandes rouges grillées. Essayez-le aussi rafraîchi sur vos barbecues et buffet d'été.

Détails

Primeur : non

Bio : non

Packaging : carton de 6

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Millesime : 2019

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Raisonnée

Cépages : Merlot, Tanat

Contenance : 0,75 L

Région : Sud-Ouest

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Caractéristiques

Terroir : Sablo-Limoneux et Argiles

Cépage : 60% Merlot 40% Tannat

Viticulture : Raisonnée certifiée.

Vinification : Vinification « thermomix » pour obtenir un maximum de fruit tout en conservant des tannins soyeux. Un tiers de la vendange est chauffée à 70 °c, refroidie instantanément à 15°C puis intégrée à une vendange soigneusement sélectionnée avant de lancer la fermentation. Au terme de 15 jours de cuvaison supplémentaires, le jus est écoulé et micro-oxygéné pour sublimer le fruit suivi d'une fermentation malolactique naturelle.

Dégustation

Nez : La mûre et la myrtille sont les arômes qui mènent la danse.

Bouche : La bouche est souple, gourmande et équilibrée.

Garde : A boire dans les 2 ans.

Température de service : 16°

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.

