

UBY



N°3

Colombard-Ugni Blanc

frais et fruité



Cépages : 50% Colombard - 50% Ugni blanc

Terroir : Valorisés par un terroir de boulbènes et de sables fauves propre au Bas Armagnac, nos cépages donnent des vins aromatiques, frais et fruités.

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

Mise en bouteille : Au Domaine

Note de dégustation :

Couleur : Jaune clair, reflets verts

Arômes : Fruits exotiques et agrumes

Saveurs : Riche d'expression, une bouche puissante ajoutée à ses arômes, gras et longueur.

Conseils de service :

Accords mets : Très agréable à l'apéritif ou en accompagnement d'assiettes pêcheur, de gratins et de raclettes.

Température de service : 10°C

Potentiel de garde : A boire dans l'année.

Carte des vins : Découvrez ce vin d'une belle fraîcheur aux arômes généreux de fruits exotiques à l'apéritif ou en accompagnement de poissons et fruits de mer.

Conditionnement : Btle de 75cl . Carton de 6 . 5 couches de 21 cartons . Palette de 630 cols