Domaine de Uby

Uby N°4 - blanc



Le domaine Uby, est situé à Cazebon dans le Gers , au cœur de la région viticole des Côtes de Gascogne. C'est un domaine familial, dirigé par la troisième generation de la famille Morel, qui a débuté l'aventure en 1920. Aujourd'hui François Morel , enfant du pays, cultive les mêmes valeurs entrepreneuriales que ses parents et grands-parents : de l'innovation dans le respect de la tradition.Ancré dans le terroir et fruit d'un savoir-faire séculaire, Uby incarne aujourd'hui l'excellence des vins de côtes de Gascogne.

TERROIR : IGP Côtes de Gascogne-Midi-Pyrénées 11% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 60% gros manseng, 40% petit manseng.

VINIFICATION : Pressurage doux, fermentation à basse température. Goutés à chaque étape pour s'assurer de leur qualité, les vins sont ensuite assemblés en fonction de leur profil aromatique.
Elevage sur lies fines.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 11°C.

ACCORDS METS ET VIN : Il s'adapte à toutes les occasions, de l'apéritif au dessert, en passant par des plats à base de foie gras, des plats sucrés salés tel que tajine d'agneau aux abricots.

GARDE : A boire de préférence dans l'année.

SPÉCIFICITÉS : La robe est dorée et intense. Vin blanc moelleux au nez exotique, exhalant des effluves de fruits de la passion, d'ananas et de mangue. La bouche, onctueuse et veloutée, dévoile des arômes de coing et de citron confit.