Domaine de Uby

Uby N°3 - 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 11.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Colombard, sauvignon.

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. Idéal de l'apéritif au dessert : charcuterie, fruits de mer, poisson, viande blanche ou fromage tel que le Reblochon.

GARDE : A boire de préférence dans l'année.

SPÉCIFICITÉS : Nez intense d'agrumes et pêche blanche. Notes mentholées. En bouche l'attaque est fraîche et ronde, elle s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnée avec une belle longueur.