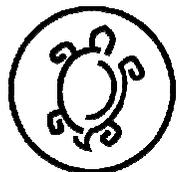


UBY

DISTILLERIE FAMILIALE



UBY XO 12 ans d'âge

Long & Onctueux

Région : Sud Ouest France

Terroir : Sables fauves

Label : AOP Armagnac

Cépages : Ugni Blanc

Vinification :

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

Distillation : A 57% vol, dans l'alambic traditionnel à simple chauffe de la maison.

Note de dégustation :

Couleur : robe ambrée aux éclatants reflets acajou.

Nez : Arômes d'orange confite, de mandarine et de prune légèrement compotée.

Bouche : Ample et onctueuse, aux notes de figes, d'orange et de cannelle..

Conseil de dégustation : A savourer sur une note sucrée, un café noir ou avec un cigare.

Taux d'alcool : 40 %

Sas SDU – Distribution du Domaine UBY
F-32150 Cazaubon
contact@domaine-uby.com
www.dom-uby.com