

DOMUS UBY

WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



PRODUIT DE FRANCE

ROUGE FRUITÉ SOUPLE & LÉGER

Terroir :

Région : Sud Ouest France
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Sol : Sablo-Limoneux et Argiles
Rendement moyen : 80 HL

Cépages : 60% Merlot – 40% Tannat.

Vinification :

Vendange de nuit , éraflage , fermentation alcoolique en cuvaïson courte à 25°C, puis fermentation malo lactique et élevage sur lies fines.

Note de dégustation :

La mûre et la myrtille sont les arômes qui mènent la danse.
La bouche est souple, gourmande et équilibrée.

Accords mets :

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

Température de service : 16°C.

Potentiel de garde : A boire dans les 12 mois

Taux d'alcool : 12% vol

Sucre résiduel : 6 g/l

Conditionnement :

Palette Europe de 105 cartons x 6 : 630 bouteilles

Gencod produit : 3 76 00 85 61 053 8

Gencod carton : 3 76 00 85 61 153 5

Contre étiquette: Bilingue

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