

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



N°7

MERLOT – TANNAT

SOUPLE & LEGER

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 cuvaison courte à 25°C, puis fermentation malolactique et élevage sur lies fines.

Note de dégustation :

Notes intenses de myrtille et de mûre.
La bouche est souple, gourmande et équilibrée.

Accords mets :

Servi à 16°C, ce vin plaisir accompagnera la volaille et les viandes rouges grillées. Essayez-le aussi rafraîchi sur vos barbecues et buffet d'été.

Température de service : 16 °C.

Potentiel de garde : A boire dans l'année.

Taux d'alcool : 12.5% vol

Conditionnement :

Carton de 6 bouteilles – Bouchon ou Vis
Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles
Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 008 8
Gencod Carton : 3 76 00 85 61 108 5
Contre étiquette : Bilingue

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