

UBY

WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



UBY Trilogie Armagnac 20 ans d'âge

NOUVEAU

Puissance & Complexité

Région : Sud Ouest France

Terroir : Sables fauves

Label : AOP Armagnac

Cépages : Ugni Blanc, Baco

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.

Elevage en fût de chêne de la région.

Note de dégustation :

Couleur : Jolie robe ambrée aux reflets cuivrés.

Nez : Arômes de pruneaux, raisins secs, amandes grillées sur un nez riche et élégant aux effluves boisés légèrement vanillés.

Bouche : En rondeur, finesse et fluidité avec des notes d'amandes grillées et de pruneaux avec une finale longue d'épices douces et de café torréfié.

Conseil de dégustation :

A savourer sur une note sucrée, un café noir ou avec un cigare.

Taux d'alcool : 40 %

Conditionnement :

50cl. X6

Palette Europe de 8 couches de 6 cartons : 288 bouteilles

Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 064 4

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 164 1

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