UBY N°4 GROS & PETIT MANSENG

Côtes de Gascogne

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : Gros Manseng - Petit Manseng

Alcool : 11.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendange de nuit, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation à basse température.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles

TERROIR

Région Viticole :
Sud-Ouest

Surface :

Type de sol :
Sablo-Limoneux et Argiles

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe limpide

Nez : Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion, l'ananas ou la mangue.

Bouche : La bouche, veloutée et onctueuse, dévoile des arômes de citron confit et coing.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :
Servir frais à l'apéritif, avec du foie gras, des plats épicés ou sucré-salés.

Garde : A boire dans les deux ans.