

UBY N°7 Tannat-Merlot

Côtes de Gascogne

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : Tannat-Merlot

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendange de nuit, éraflage, fermentation alcoolique en cuvaison courte à 25°C, puis fermentation malolactique

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles, carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Sud-Ouest

Surface :

Type de sol :
Sablo-Limoneux et Argiles

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe

Nez : Notes intense de myrtille et de mûre.

Bouche : La bouche est souple, gourmande et équilibrée

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C - Essayez-le aussi rafraîchi sur vos barbecues et buffet d'été.

Accords mets et vins : Ce vin plaisir accompagnera la volaille et les viandes rouges grillées.

Garde : A déguster dans l'année.

