IGP CÔTES DE GASCOGNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Domus By Uby

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

FRUIT

LÉGER----------✦----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------✦----------PUISSANT

Histoire : Issu d'une génération de viticulteurs Suisse arrivés en France en 1920 et d'une lignée de vignerons Armagnacais, François Morel assure avec simplicité et dynamisme l'essor du domaine familial depuis 10 ans.

Cépages et terroir : 60% Merlot, 40% Tannat sur un sol sablo-limoneux et argiles.

Vinification et élevage : Vendange de nuit, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation à basse température et élevage sur lies fines.

Dégustation : Vin de grande fraîcheur avec des arômes de fruits rouges tels que la framboise, la groseille, la mûre et la myrtille**.** La bouche est ample et ronde. Elle s'exprime sur une belle longueur.

Accompagnement : Idéal à l'apéritif, avec des viandes et des poissons mais également avec une salade de fruits rouges**.**

Servir à : servir légèrement frais à 16°C

Médaille Récolte 2012 Médaille de Bronze au concours des vignerons indépendants + Médaille d'Argent au concours Général de Paris

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 760 085 610 538	1.25	80x80x295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.5	250x170x305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1680	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com