IGP CÔTES DE GASCOGNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Domus By Uby

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 : Assemblage de 4 cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah sur un terroir sablo-limoneux et argiles.

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

Dégustation : La framboise et la groseille sont les principaux arômes de ce vin de grande fraîcheur. La bouche est grasse et ample avec, en finale, des notes de fruits rouges.

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

Servir : frais à une température d'environ 10°C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 760 085 610 545	1.25	80x80x295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON	3 760 085 611 542	7.5	250x170x305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

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

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