

# UBY N°6 Rosé

## Côtes de Gascogne

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP

**Cépage :** Assemblage de 4 cépages

**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 framboise et de fraise.

**Bouche :** L'attaque franche et équilibrée s'ouvre sur un palais gourmand. La finale est agréablement acidulée.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10

**Accords mets et vins :** Idéal à l'apéritif, avec des grillades, des poissons ou des desserts aux fruits rouges.

**Garde :** A déguster dans l'année.

