

## Colombard Ugni Blanc | Médaille d'Or | Vin de Pays

### Frais et Fruité

Vignoble Familial de 250 hectares

**Région** Sud Ouest France

**Appellation** IGP Côtes de Gascogne

**Terroir** Sablo-Limoneux et Argiles

**Rendement moyen** 80 HL

**Cépages:** 80% Colombard 20% Ugni Blanc

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

**Taux d'alcool:** 11,5% vol

**Sucre résiduel:** 4 - 5 g/L

**Acidité totale:** 3 - 5 g/L

**Note de dégustation:** Un joli nez, complexe et intense, de fruits exotiques et de nuances mentholées. On retrouve ces dernières dès l'attaque, vive et franche, qui ouvre sur un palais rondelet enrobé de fruits mûrs.

**Accords mets:** Vins de partage par excellence, autour d'un plateau de fruits de mer ou d'une assiette de charcuterie, il se montrera étonnant sur une tarte au citron. Servi frais à 10 °C.

**Potentiel de garde:** A boire dans l'année

**Récompenses 2015:** UBY Colombard - Ugni Blanc n°3



Médaille d'Or au Concours International de Lyon

Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminales

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles

Médaille d'Argent au Prix Plaisir Bettane et Dessauve

Médaille d'Argent aux Vinalies Nationales

