

# UBY ARMAGNAC EXTRA LARGE - 18 ans

[Soyez le premier à commenter ce produit](#)

Il reste 19 articles En stock

60,00 €

Disponibilité: En stock

## Vue générale rapide

Jolie robe ambrée aux reflets cuivrés. Nez riche et élégant qui dégage de somptueuses effluves de pruneau, raisin sec et amande grillée, et des notes boisées délicatement vanillées. Beaucoup de raideur et de finesse et de fluidité en bouche, où se mêlent harmonieusement des saveurs de noix, de cire d'abeille, puis tapisse le palais dans une longue et douce finale tendrement chocolatée.



## UBY ARMAGNAC EXTRA LARGE - 18 ans

### Aux arômes de fruits secs 100% Ugni Blanc

Cet armagnac distillé selon la méthode traditionnelle de la Gascogne a été élevé en fût de chêne de la région.

Jolie robe ambrée aux reflets cuivrés. Nez riche et élégant qui dégage de somptueuses effluves de pruneau, raisin sec et amande grillée, et des notes boisées délicatement vanillées. Beaucoup de raideur et de finesse et de fluidité en bouche, où se mêlent harmonieusement des saveurs de noix, de cire d'abeille, puis tapisse le palais dans une longue et douce finale tendrement chocolatée.

### Informations supplémentaires

#### Description

#### UBY ARMAGNAC EXTRA LARGE - 18 ans Aux arômes de fruits secs 100% Ugni Blanc

Cet armagnac distillé selon la méthode traditionnelle de la Gascogne a été élevé en fût de chêne de la région.

Jolie robe ambrée aux reflets cuivrés. Nez riche et élégant qui dégage de somptueuses effluves de pruneau, raisin sec et amande grillée, et des notes boisées délicatement vanillées. Beaucoup de raideur et de finesse et de fluidité en bouche, où se mêlent harmonieusement des saveurs de noix, de cire d'abeille, puis tapisse le palais dans une longue et douce finale tendrement chocolatée.

#### Nos coups de coeur

Non

#### Millésime

#### Domaine

Domaine de UBY

#### Type d'Armagnac

XO (Hors d'Âge) > 10 ans

#### Appellation

AOP

#### Âge

18 ans

#### Mise en bouteille

2000 > 1991

#### Taux d'Alcool (°)

43

#### Contenance (L)

0.70

#### Agriculture

Raisonnée

#### Âge du vignoble

Non

#### Caractéristique(s)

Rond

#### Cépages

100% Ugni blanc

#### Vinification / Elevage

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

#### Densité (pieds/hectare)

Non

<b>Département</b>	Gers
<b>Distillation</b>	Cet armagnac, distillé selon la méthode traditionnelle de la Gascogne, a été élevé en fût de chêne de la région.
<b>Note de Dégustation</b>	Jolie robe ambrée aux reflets cuivrés. Nez riche et élégant qui dégage de somptueuses effluves de pruneau, raisin sec et amande grillée, et des notes boisées délicatement vanillées. Beaucoup de raideur et de finesse et de fluidité en bouche, où se mêlent harmonieusement des saveurs de noix, de cire d'abeille, puis tapisse le palais dans une longue et douce finale tendrement chocolatée.
<b>Production (hl/hectare)</b>	Non
<b>Récompenses</b>	Non
<b>Région</b>	Sud-Ouest
<b>Surface (hectares)</b>	200
<b>Terroir</b>	Sablo-Limoneux et Argiles
<b>Unité de Vente</b>	1
<b>Vendange</b>	Mécanique et parcellaire
<b>Nombre d'accessoires</b>	Non
<b>Accessoires Livrés</b>	Non