

UBY ARMAGNAC LONG - 10 ans

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

Il reste 24 articles En stock

50,00 €

Disponibilité: En stock

Vue générale rapide

Belle robe ambrée aux éclatants reflets acajou. Le nez, fin et délicat libère d'extraordinaires arômes d'orange confite et de mandarine, puis évolue vers des notes de prune légèrement compotée. Ample et onctueuse, la bouche nous séduit avec des notes de figue, d'orange et de cannelle. La finale est longue et belle, avec un boisé très fondu, et une fin de bouche de noisettes grillées.



UBY ARMAGNAC LONG - 10 ans

Aux arômes de fruits confits 100% Ugni Blanc

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

Belle robe ambrée aux éclatants reflets acajou. Le nez, fin et délicat libère d'extraordinaires arômes d'orange confite et de mandarine, puis évolue vers des notes de prune légèrement compotée. Ample et onctueuse, la bouche nous séduit avec des notes de figue, d'orange et de cannelle. La finale est longue et belle, avec un boisé très fondu, et une fin de bouche de noisettes grillées.

Informations supplémentaires

Description

UBY ARMAGNAC LONG - 10 ans Aux arômes de fruits confits 100% Ugni Blanc

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

Belle robe ambrée aux éclatants reflets acajou. Le nez, fin et délicat libère d'extraordinaires arômes d'orange confite et de mandarine, puis évolue vers des notes de prune légèrement compotée. Ample et onctueuse, la bouche nous séduit avec des notes de figue, d'orange et de cannelle. La finale est longue et belle, avec un boisé très fondu, et une fin de bouche de noisettes grillées.

Nos coups de coeur

Non

Millésime

Domaine

Domaine de UBY

Type d'Armagnac

XO (Hors d'Âge) > 10 ans

Appellation

AOP

Âge

10 ans

Mise en bouteille

2010 > 2001

Taux d'Alcool (°)

43

Contenance (L)

0.70

Agriculture

Raisonnée

Âge du vignoble

Non

Caractéristique(s)

Boisé

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

Département	Gers
Distillation	Cet armagnac, distillé selon la méthode traditionnelle de la Gascogne, a été élevé en fût de chêne de la région.
Note de Dégustation	Belle robe ambrée aux éclatants reflets acajou. Le nez, fin et délicat libère d'extraordinaires arômes d'orange confite et de mandarine, puis évolue vers des notes de prune légèrement compotée. Ample et onctueuse, la bouche nous séduit avec des notes de figue, d'orange et de cannelle. La finale est longue et belle, avec un boisé très fondu, et une fin de bouche de noisettes grillées.
Production (hl/hectare)	Non
Récompenses	Non
Région	Sud-Ouest
Surface (hectares)	200
Terroir	Sablo-Limoneux et Argiles
Unité de Vente	1
Vendange	Mécanique et parcellaire
Nombre d'accessoires	Non
Accessoires Livrés	Non