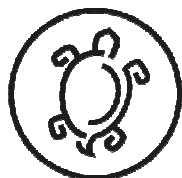


**UBY**  
WINERY • DISTILLERIE  
FAMILIALE



PRODUIT DE FRANCE

**UBY 002**

**BULLES FRAICHES**

VIN BLANC PETILLANT SEC & FRUITE

**Terroir :**

Région : Sud Ouest France

Dénomination : Vin de France

Vin blanc pétillant obtenu par adjonction de dioxyde de carbone

Terroir : Sablo-Limoneux et Argiles

Rendement moyen : 80 HL

**Cépages :** 80% Colombard – 20% Sauvignon.

**Vinification :**

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

La gazéification s'effectue au moment de l'embouteillage.

**Note de dégustation :**

Arômes d'agrumes et de pêches jaunes apportés par le Colombard et le Sauvignon. Une association parfaitement équilibrée entre la finesse des bulles et la fraîcheur gourmande de l'assemblage.

**Accords mets :**

Original et décomplexé, 002 est une belle découverte servi très frais à l'apéritif ou sur un assortiment de desserts.

**Température de service :** 10 °C

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

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

**Sucre Résiduel :** 16 g/l

**Pression :** < 2 bar

**Conditionnement :**

Bouchage : vis

Carton de 6 bouteilles

Palette Europe de 95 cartons x 6 : 570 bouteilles

Gencod bouteille : 3 76 00 85 61 072 9

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 172 6

Code étiquette: Bilingue

Sas SDU – Distribution du Domaine UBY

F-32150 Cazaubon

contact@domaine-uby.com

www.dom-uby.com