



## UBY BIO N°21

### Blanc fruité

### Frais et Fruité

#### PROFIL

Sec ———— Doux  
Minéral ———— Fruité

#### TERROIR

Région : Sud-Ouest France

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Certification : Agriculture biologique

Sol : Sablo-Limoneux et Argilo-calcaire

Rendement moyen : 50 HL

#### CÉPAGES PRINCIPAUX

Colombard – Sauvignon – Ugni blanc

#### VINIFICATION

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

#### DÉGUSTATION

↳ Pêche blanche - Pamplemousse

⇒ Notes d'agrumes

✂ Apéritif, fruits de mer, sushis, viandes blanches, poissons ou fromages

🍷 Servir frais autour de 10 °C

Potentiel de garde : A boire dans l'année

Taux d'alcool : 11%

#### CONDITIONNEMENT

Carton : 6 bouteilles

Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles

Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 041 5

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 141 2

Contre-étiquette : Bilingue

