

## UBY BIO N°24



### Blanc tendre

### Velouté et Exotique

#### 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

Gros Manseng — Petit Manseng

#### VINIFICATION

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

#### DÉGUSTATION

- 🍷 Fruits de la passion - Ananas
- 🍋 Citron confit et coing
- 🍷 Apéritif, plat épicé ou sucré-salé et fromages bleus
- 🧊 Servir frais autour de 10 °C

Potentiel de garde : A boire dans les deux ans

Taux d'alcool : 11%

#### CONDITIONNEMENT

Carton : 6 bouteilles

Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles

Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 042 2

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 142 9

Contre-étiquette : Bilingue

