

UBY BIO N°27

Rouge

Équilibré et Gourmand

PROFIL

Léger ————— Puissant
Fruité ————— Tannique

TERROIR

Appellation : Vin de France

Certification : Agriculture biologique

Sol : Sablo-Limoneux et Argilo-calcaire

Rendement moyen : 50 HL

CÉPAGES PRINCIPAUX

Merlot – Tannat - Cabernets

VINIFICATION

Vinification traditionnelle bordelaise, délestage et remontage journalier, cuvaison courte durée et fermentation malolactique naturelle.

DÉGUSTATION

- ↳ Mûre - Cassis
- ↳ Notes fraîches de petits fruits rouges
- ↳ Viande grillée, plat végétarien ou tarte à la framboise
- ↳ Servir frais autour de 16 °C

Potentiel de garde : A boire dans les trois ans

Taux d'alcool : 12.5%

CONDITIONNEMENT

Carton : 6 bouteilles

Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles

Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 044 6

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 144 3

Contre-étiquette : Bilingue

