

UBY

WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



UBY BYO 3L - Blanc sec

FRAIS & FRUITÉ

Terroir :

Région : Sud Ouest France
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Certification : Agriculture biologique
Sol : Sablo-Limoneux et Argiles
Rendement moyen : 50 HL

Cépages : Assemblage de Colombard – Ugni-blanc - Sauvignon

Vinification :

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

Note de dégustation :

Notes de pêche blanche avec une pointe de pamplemousse.
La bouche ronde et fraîche se termine par une belle vivacité.

Accords mets :

Servir frais à l'apéritif ou avec des sushis, des fruits de mer, des poissons et des viandes blanches.

Température de service : 10 °C.

Taux d'alcool : 11.5% vol

Conditionnement :

Carton de 4 BIB
Palette Europe de 6 couches de 6 cartons : 144 BIB
Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 045 3
Gencod Carton : 3 76 00 85 61 145 0

Sas SDU – Distribution du Domaine UBY - F-32150 Cazaubon
contact@domaine-uby.com – www.dom-uby.com

Conseils de conservation :

La température de stockage ne doit pas excéder **20°C**.
A consommer dans les **6 mois** à partir de la date de conditionnement. Se conserve 1 mois au réfrigérateur après ouverture.