

UBY

WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



N°1

SAUVIGNON VIF & GOURMAND

Terroir :

Région : Sud Ouest France
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Sol : Sablo-Limoneux et Argiles
Rendement moyen : 80 HL

Cépages : 100% Sauvignon

Vinification :

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

Note de dégustation :

Notes fraîches de pêche blanche et de poire.
La bouche est ample et délicate.

Accords mets :

Servir frais à l'apéritif, sur des fruits de mer, des sushis, du poisson, de la viande blanche ou du fromage.

Température de service : 10 °C.

Potentiel de garde : A boire dans l'année

Taux d'alcool : 11.5% vol

Conditionnement :

Carton de 6 bouteilles – Bouchon ou Vis
Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles
Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 002 6
Gencod Carton : 3 76 00 85 61 109 2
Contre étiquette : Bilingue

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