

# UBY

WINERY • DISTILLERIE  
FAMILIALE



## N°2

### CHARDONNAY - CHENIN

DELICAT & GENEREUX

**Terroir :**

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

**Cépages :** 80% Chardonnay – 20% Chenin

**Vinification :**

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

**Note de dégustation :**

Arômes de fleurs blanches et de fruits tels que la pêche et la poire. La bouche fraîche, souple et raffinée s'exprime sur une belle longueur.

**Accords mets :**

Servir frais à l'apéritif, avec des crustacés, une viande blanche ou un poisson.

**Température de service :** 10 °C.

**Potentiel de garde :** A boire dans les deux ans.

**Taux d'alcool :** 11.5% vol

**Conditionnement :**

Carton de 6 bouteilles  
Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles  
Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 007 1  
Gencod Carton : 3 76 00 85 61 107 8  
Contre étiquette : Bilingue

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