

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



N°3

COLOMBARD - SAUVIGNON

VIF & AROMATIQUE

Terroir :

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

Cépages : 85% Colombard – 15% Sauvignon

Vinification :

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

Note de dégustation :

Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche.
L'attaque fraîche et ronde, s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées.

Accords mets :

Idéal à l'apéritif avec des fruits de mer, des poissons, des viandes blanches ou des fromages à pâte crémeuse, tels que le Reblochon.

Température de service : 10 °C.

Potentiel de garde : A boire dans l'année

Taux d'alcool : 11% 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 61 001 9
Gencod Carton : 3 76008561 101 6
Contre étiquette : Bilingue

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