

UBY

WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



N°6

ROSE

CROQUANT & GOURMAND

Terroir :

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

Cépages : Assemblage de 4 cépages

Vinification :

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

Note de dégustation :

Notes de framboise et de fraise. L'attaque franche et équilibrée s'ouvre sur un palais gourmand. La finale est agréablement acidulée.

Accords mets :

Idéal à l'apéritif, avec des grillades, des poissons ou des desserts aux fruits rouges.

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 61 006 4
Gencod Carton : 3 76 00 85 61 106 1
Contre étiquette: Bilingue

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