

UBY

WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



UBY CUB BLANC MOELLEUX 3L FRAIS & VELOUTE

Terroir :

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

Cépages : Gros Manseng – Petit Manseng

Vinification :

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

Note de dégustation :

Après une attaque vive et franche, la bouche ronde et veloutée, dévoile notes de fruits exotique et de coing.

Accords mets :

Idéal à l'apéritif, avec des plats épicés, asiatiques, sucré-salés mais également pour accompagner un dessert exotique.

Température de service : 10°C

Potentiel de garde : A boire dans les six mois, un mois après ouverture

Taux d'alcool : 11.5% vol

Conditionnement :

Contenance : 3 litres / Cartons de 4 bibs.
Palette Europe de 6 couches
Gencod produit : 3 76 00 85 61 033 0
Gencod carton : 3 76 00 85 61 133 7
Mention : Bilingue

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