



UBY CUB BLANC 5L

VIF & AROMATIQUE

Terroir :

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

Cépages : Colombard – Sauvignon – Ugni blanc

Vinification :

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

Note de dégustation :

Une attaque souple et fraîche, à l'arôme délicat de pamplemousse.

Accords mets :

Vin d'apéritif par excellence, à partager autour d'un plateau de fruits de mer.

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 : 5 litres / Carton de 3 bibs
Palette Europe de 6 couches de 8 cartons : 144 bibs
Gencod produit : 3 76 00 85 61 031 6
Gencod carton : 33 76 00 85 61 131 3
Mention : Bilingue

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