

## UBY BIO Sans Alcool



### Sauvignon Blanc

### Frais et fruité

#### PROFIL

Boisson fermentée désalcoolisée à base de raisins Bio

Sec ———— ● ———— Doux

Minéral ———— ● ———— Fruité

#### TERROIR

Région : Sud-Ouest France

Certification : Agriculture biologique

Sol : Sablo-Limoneux et Argilo-calcaire

Rendement moyen : 50 HL

#### CÉPAGE

Sauvignon

#### VINIFICATION

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

#### DÉSALCOOLISATION

La technique permettant de désalcooliser le vin consiste à faire évaporer tout l'alcool grâce à un procédé novateur d'évaporation partielle sous vide à basse température.

Cette technique permet de ne pas altérer le vin et de préserver son profil aromatique.

#### DÉGUSTATION

- ↳ Pêche blanche - Pamplemousse
- ≈ Bouche souple et fraîche
- ✂ Apéritif ou sushis
- 🌡 Servir frais autour de 10 °C

Potentiel de garde : A boire dans les 18 mois et rapidement après ouverture

Taux d'alcool : 0.0% vol

#### CONDITIONNEMENT

Carton : 6 bouteilles

Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles

Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 048 4

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 148 1

Contre étiquette : Bilingue

