

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



N°4

GROS & PETIT MANSENG

FRAIS & VELOUTE

Terroir :

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

Cépages : 70% Gros Manseng – 30% Petit Manseng

Vinification :

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

Note de dégustation :

Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion, l'ananas ou la mangue. La bouche, veloutée et onctueuse, dévoile des arômes de citron confit et coing.

Accords mets :

Servir frais à l'apéritif, avec du foie gras, des plats épicés ou sucré-salés.

Température de service : 10 °C.

Potentiel de garde : A boire dans les deux ans.

Taux d'alcool : 11% vol

Conditionnement :

Carton de 6 bouteilles
Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles
Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 003 3
Gencod Carton : 3 76 00 85 61 103 0
Contre étiquette : Bilingue

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