

UBY
WINERY FAMILIALE



PRODUIT
DE FRANCE

N°4

GROS ET PETIT MANSENG
FRAIS & VELOUTÉ

DOUX

Terroir :

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

Cépages : 80% Gros Manseng 20% 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 ou l'ananas. La bouche,
veloutée et onctueuse, exprime des arômes de fruits confits comme le coing et le
citron confit.

Accords mets :

Servir frais à l'apéritif, avec du foie gras, des plats épicés ou sucré-salés.
Potentiel de garde : A boire dans les deux ans.

Température de service : 10°C.

Potentiel de garde : A boire dans l'année.

Taux d'alcool : 11% vol

Sucre Résiduel : 52 g/l

Conditionnement :

Bouchon Technique ou Vis
Carton de 6 bouteilles
Palette Europe de 5 couches de 21 cartons : 630 bouteilles
Gencod Carton : 3 76 00 85 61 103 0
Contre étiquette: Bilingue