

UBY N°3 COLOMBARD-SAUVIGNON

Côtes de Gascogne

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage :
Colombard-Sauvignon

Alcool : 11%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendange de nuit, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation à basse température.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles, carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Sud-Ouest

Surface :

Type de sol :
Sablo-Limoneux et Argiles

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe limpide

Nez : Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche.

Bouche : L'attaque fraîche et ronde s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10

Accords mets et vins :
Idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer, des poissons, des viandes blanches ou des fromages à pâte crémeuse, tels que le Reblochon.

Garde : A déguster dans l'année.

