



UBY Zéro Alcool

BULLES

Frais et fruité

Boisson effervescente à base de vin désalcoolisé

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.

La gazéification s'effectue au moment de l'embouteillage

DÉGUSTATION

- 🍋 Agrumes, fruits exotiques et pêche blanche
- 👅 Bouche fraîche
- 🍷 De l'apéritif au dessert
- 🌡️ Servir frais autour de 10 °C

Potentiel de garde : A boire dans les 24 mois et rapidement après ouverture

Taux d'alcool : 0.0% vol

CONDITIONNEMENT

Carton : 6 bouteilles

Palette Europe : 5 couches de 16 cartons : 480 bouteilles

Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 078 1

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 178 8

Contre-étiquette : Bilingue