



UBY Zéro Alcool

SAUVIGNON BLANC

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.

CÉPAGE

Sauvignon

DÉGUSTATION

- ↳ Pêche blanche - Pamplemousse
- ↪ Bouche souple et fraîche
- ✂ Apéritif ou sushis
- 🧊 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 21 cartons : 630 bouteilles

Gencod Bouteille : 3 76 00 85 61 076 7

Gencod Carton : 3 76 00 85 61 176 4

Contre-étiquette : Bilingue