



## CUVÉE MARIE SEC

D'une finesse aromatique incomparable, Cuvée Marie fait partie de ces Jurançon secs qui offrent un vrai parfum d'éternité.

Dès 4 à 5 ans de garde, minéralité, complexité, tonus et persistance en bouche s'exhalent...

La signature des plus grands vins blancs.

### CUVÉE

Cuvée Marie  
AOC Jurançon sec

### CÉPAGE

Gros Manseng  
agrémenté d'un nuage de Courbu

### VENDANGES

Vendanges manuelles à mi-octobre  
Rendements moyens  
(environ 45 – 50 hl/ha)

### VINIFICATION, ÉLEVAGE

Pressage lent et doux  
Fermentation et élevage  
10 mois en barriques  
10% de barriques neuves  
en moyenne

### DÉGUSTATION

En apéritif quand il a 2/3 ans  
En accompagnement de :

- charcuteries
- poissons, crustacés
- viandes blanches
- plats asiatiques ou épicés
- fromages
- crêpes, galettes des rois



**Uroulat**  
**JURANÇON**

**LA GAMME TRADI**