

# Uroulat



## Cuvée Marie

### APPELATION

Jurançon Sec

### CÉPAGES

Gros Manseng agrémenté d'un nuage de Courbu

### VENDANGES

Manuelle à mi-octobre.

Rendement moyen (45 hl/ ha)

### VINIFICATION

Pressage lent et doux.

Fermentation & élevage 10 mois en barriques.

10% de barriques neuves en moyennes.

### 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, pudding

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

[www.roulat.com](http://www.roulat.com)

05 59 21 46 19

[contact@roulat.com](mailto:contact@roulat.com)

Ce document appartient au Clos Uroulat. Pour une publication l'autorisation du Clos Uroulat doit être accordée