Uroulat



Cuvée Marie

APPELATION

Jurançon Sec

VENDANGES

Manuelle à mi-octobre.

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, poulet de Bresse aux morilles, poisson de rivière au beurre blanc.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
www.uroulat.com 05 59 21 46 19 contact@uroulat.com

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