



CUVÉE MARIE

Clos Uroulat

Charles HOURS

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/clos-uroulat

APPELATION

Jurançon Sec AOP

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Gros Manseng

VENDANGES

Manuelles à mi-octobre.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Agriculture traditionnelle raisonnée.

Pressurage lent et doux.

Vignes de plus de 35 ans.

Vinification en fûts pendant 10 mois.

10% barriques neuves et 6 mois en cuve inox.

Sucre résiduel : 1,08 g/l

Soufre : 1,4 mg/l

Acidité totale : 5,46 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe jaune or brillant.

Un nez complexe d'acacias et de fleurs blanches.

Une bouche croquante et fruitée. Une tension droite et nette avec en milieu de bouche une très belle salinité.

Une amplitude et une très belle longueur.

Un grand blanc sec de garde.

CONSEILS

Jeune et carafé à l'apéro, avec des crustacés, des tapas, fromages, etc…

Avec quelques années un grand blanc sec avec des viandes blanches (poulet sauce

morilles), Ris de veaux, fromages, etc…

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée