



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU
CINQUAU
depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

ÉBULLITIONS

VIN PÉTILLANT MÉTHODE TRADITIONNELLE

Robe or clair brillant, fines bulles.
Nez plaisant de fruits blancs et jaunes, aux accents citronnés.
La bouche est à la fois vive et enrobée avec une fin de bouche
plus tendre et parfumée.
Une agréable sensation de vivacité et de croquant.

TERROIRS

Sol silico-argileux riche en galets.
Sous-sol composé de poudingues :
galets calcaires et argiles à graviers siliceux.

ACCORDS METS/VIN

Ce vin s'accorde de façon classique
à l'apéritif ou pourquoi pas l'essayer
sur un crumble de pomme
ou une charlotte aux fraises.

SERVICE

8°/10°

DURÉE DE GARDE

2 à 4 ans

ALCOOL

12%

CÉPAGES

Gros Manseng
Petit Courbu

ÉLABORATION

Méthode traditionnelle en 3 étapes :

1- Les raisins sont vinifiés en cuves inox
et proviennent du cépage Gros Manseng
et Petit Courbu, ils sont travaillés comme
nos Jurançon Secs classiques.

2- Seconde fermentation, le sucre apporté
par la liqueur de tirage se transforme en alcool
avec production de gaz carbonique qui
se dissout et donnera la mousse et les bulles.

3- Dégorgement des bouteilles et ajout de
la liqueur d'expédition pour un dosage en vin
effervescent brut (12 g/l)

Ébullitions

Petit Courbu / Méthode Traditionnelle

pour la Société Commerciale du Cinquau - 64230 Artiguelouve
France - Vin mousseux de qualité méthode traditionnelle



chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
p.saubot@cinquau.fr

05 59 83 10 41
06 85 83 29 83