



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU
CINQUAU

depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

L'ENVIE JURANÇON



SILVER MEDAL
DECANTER
WORLD WINE AWARDS
2021



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES
2021

La robe jaune se pare de reflets dorés brillants.
Le nez très intense évoque l'abricot,
les fruits exotiques (mangue, fruit de la
passion) et les agrumes.

La bouche est captivante avec un équilibre
parfait entre la douceur et la fraîcheur.

Des saveurs très pures qui traduisent la belle concentration de ce vin.

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

AOP Jurançon

TERROIRS

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

CÉPAGES

Petit Manseng : 100%

ACCORDS METS/VIN

Ce vin de plaisir sera le compagnon idéal
des sucré-salé (fromage de brebis
des Pyrénées et roquefort).
Royal avec une escalope de foie gras
de canard frais et les desserts (pièce
montée, tartes à l'ananas ou aux pommes).

ÉLABORATION

Pressurage puis fermentation en cuves
à basse température afin de préserver
les arômes. La fermentation est
bloquée au froid lorsque l'équilibre
souhaité entre le sucre et l'alcool
est atteint. Élevage sur lie.

DURÉE DE GARDE

6 à 8 ans

SUCRE RÉSIDUEL

86 g/L

ALCOOL

12,5%

SERVICE

8°/10°

chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980