



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU
CINQUAU
depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

L'ESPRIT JURANÇON



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE PARIS
2019



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2021

Doré, lumineux, ce pur petit Manseng récolté tardivement se signale par un nez de mangue fraîche, épicé de cannelle et de muscade. Sa bouche riche en liqueur, gourmande et déjà fondue, livre une saveur confite presque pralinée, vivifiée par une belle allonge.

Beaucoup de plaisir, une identité flamboyante..

MILLÉSIME
2017

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

Une merveille avec un foie gras aux figues, un canard à l'orange ou encore une tomme de brebis et sa confiture de cerise noir.
Le compagnon idéal pour vos desserts au chocolat ou aux fruits, tel un fondant au chocolat ou un carpaccio d'ananas.

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 en fûts de chêne (12 à 18 mois).

DURÉE DE GARDE
10 à 12 ans

SUCRE RÉSIDUEL
110 g/L

ALCOOL
12,5%

SERVICE
10°/12°

chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980