



VINS DE JURANÇON  
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU  
CINQUAU  
depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION  
& ÉVÉNEMENTIEL

## LE FRUIT JURANÇON



MÉDAILLE D'ARGENT  
DECANTER  
WORLD WINE AWARDS  
**2022**

La robe est d'un jaune pale brillant et limpide.  
Le nez s'annonce complexe sur des notes  
d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits blancs.

La bouche est tendre et délicate,  
libérant de jolis arômes acidulés intenses.  
L'ensemble est équilibré et reste tout le long sur la fraîcheur.  
Un style croquant et gourmand.

### MILLÉSIME

2020

### APPELLATION

AOP Jurançon

### TERROIRS

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

### CÉPAGES

Gros Manseng : 80%  
Petit Manseng : 20%

### ACCORDS METS/VIN

Cette douceur sera le compagnon idéal des  
sucré-salé (fromage à pate persillées, bleu et  
fromages de brebis). Royal avec les foie gras, les  
noix de Saint-Jacques et les desserts (tartes aux  
fruits, l'abricot, tatin d'ananas). Beaux accords  
avec la cuisine aigre-douce ( cuisine chinoise).

### 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

4 à 6 ans

### SUCRE RÉSIDUEL

52 g/L

### ALCOOL

12%

### SERVICE

8°/10°

chemin du Cinquau  
64230 Artiguelouve

[www.cinquau.fr](http://www.cinquau.fr)  
[vins@cinquau.fr](mailto:vins@cinquau.fr)

+33 559.831.041  
+33 661.537.980