



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
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980