



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU
CINQUAU
depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

Les CAUSERIES du CINQUAU ROUGE

La robe est pourpre avec des reflets violets.
Le nez est marqué par des arômes de fruits murs,
confiturés, tel que le cassis et la mûre.
Équilibré en bouche, sa concentration aromatique
est accompagnée de tanins soyeux.
Un vin plaisir, à partager !

MILLÉSIME
2021

APELLATION
Vin de France Rouge

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

CÉPAGES
Manseng Noir, Cabernet Franc
Tannat, Mondeuse
& Merlot

ACCORDS METS/VIN
À partager à l'apéritif, avec une planche
de fromage et/ou de charcuterie,
ou bien en accompagnement de grillade,
d'une poule au pot, voire de plats plus épicés.

ÉLABORATION
Macération préfermentaire à basse
température pour un vin sur le fruit.
Fermentation en cuve inox avec
une extraction douce pour une structure
tannique modérée.
Élevage en cuves Inox 6 mois.

DURÉE DE GARDE
3 à 5 ans

SUCRE RÉSIDUEL
<2 g/L

ALCOOL
12%

SERVICE
12°

Causeries
CINQUAU
VIN DE FRANCE

