



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU
CINQUAU

depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

AMBITIONS

JURANÇON SEC



SILVER MEDAL
DECANTER
WORLD WINE AWARDS
2021

Robe jaune lumineuse avec des reflets d'or clair.
Le nez d'une intensité aromatique raffinée se développe d'entrée sur des notes fruitées (pamplemousse, abricot) et florale.
Les épices et la vanille apportent une touche délicate.
En bouche, la fraîcheur s'impose avec une belle matière, veloutée et onctueuse.

Sa fraîcheur acidulée est un régal
et la finale est longue et harmonieuse.

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
AOP Jurançon Sec

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

CÉPAGES
Petit Manseng : 70%
Petit Courbu : 30%

ACCORDS METS/VIN
Foie gras mi-cuit, terrine d'écrevisse et tous les produits de la mer mais aussi volaille et viande blanche en sauce s'accordent avec lui. Les fromages de chèvres font aussi un sublime accord.

ÉLABORATION
Pressurage puis fermentation en cuves à basse température afin de préserver les arômes. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

DURÉE DE GARDE
6 à 8 ans

SUCRE RÉSIDUEL
<2 g/L

ALCOOL
14%

SERVICE
10°/12°

chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980