



VINS DE JURANÇON  
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU  
CINQUAU

depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION  
& ÉVÉNEMENTIEL

# L'ÉQUILIBRISTE

## JURANÇON SEC

Un vin d'exception, une cuvée sur le fil,  
un pari réussi par Germain Laborde  
d'emmener ce 100% Petit Manseng  
récolté fin octobre en pleine maturité  
sur les rivages du blanc sec.

Une cuvée unique qui émerveillera vos sens.



75  
cl

N° LOT (C1850000)

CONTIENT DES SULFITES  
PRODUIT DE FRANCE

DOMAINE DU CINQUAU

QUAND LA VINIFICATION DEVIENT  
UN JEU D'ADRESSE

CUEILLIR DU PETIT MANSENG EN OCTOBRE  
POUR TENTER DE L'AMENER DANS UN VERRE  
DES VINS SEC  
TROUVER, EN ACCORD AVEC LE BACCINET DE  
CHÊNE, LE POINT D'ÉQUILIBRE ENTRE  
LES SAVEURS ET LES AROMES, EN PARFUMANT  
DU MILLÉAIRE.

**l'équilibriste**

JURANÇON SEC  
APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
BASTIS ARTIGUELOUVE FRANCE

### MILLÉSIME

2017

### 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 : 100%

### ACCORDS METS/VIN

c'est toute la difficulté de trouver  
des accords lorsqu'un vin exceptionnel  
se trouve dans votre verre.  
Goûtez-le et laissez libre cours  
à votre inspiration.

### ÉLABORATION

Fermentée puis élevée en barriques  
pendant 24 mois avec un apport  
de lies et des batonnages pour favoriser  
un volume en bouche et une longueur  
exceptionnels.

### DURÉE DE GARDE

10 ans

### SUCRE RÉSIDUEL

<2 g/L

### ALCOOL

15%

### SERVICE

10°/12°

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