



AMBITIONS

JURANÇON SEC



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE PARIS
2022



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2023



NOTE SUR 100
WINE ADVOCATE
ROBERT PARKER
2024

Robe jaune lumineuse avec des reflets d'or clair.
Le nez d'une intensité aromatique raffinée se développe
d'entrée sur des notes florales avec des notes beurrées
et de noisettes. Une belle minéralité s'exprime.
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
2020

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%
Élevé en œufs béton et fûts de chêne.

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 œufs béton et fûts
de chêne pendant 9 mois.

DURÉE DE GARDE
6 à 8 ans

SUCRE RÉSIDUEL
<2 g/L

ALCOOL
14,5%

SERVICE
10°/12°

chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980