



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

LES CAUSERIES DU CINQUAU

GROS MANSENG

Ce vin vous ravira avec son nez aux fruits exotiques
et aux notes d'agrumes.

Parfait pour l'apéritif ou sur des plats sucrés-salés,
sa bouche tendre et délicate libère des arômes acidulés
et une fraîcheur étonnante.

Tout en équilibre, ce vin à la robe brillante est à la fois
croquant et gourmand.

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Vin de France

TERROIRS

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

CÉPAGES

Gros Manseng : 100%

ACCORDS METS/VIN

Cette douceur sera le compagnon idéal des
sucré-salé (fromage à pâte persillées, bleu et
fromages de brebis). Royal avec les foies 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

SERVICE

8°/10°

ALCOOL

12%

causeries
QUAU
MANSENG 2019



chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980