



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU
CINQUAU
depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

Les CAUSERIES du CINQUAU

JURANÇON SEC

Sous la robe jaune clair aux reflets verdoyants apparaît un nez fin révélant des notes de fleurs blanches et d'agrumes. L'attaque est fraîche, la structure ronde et souple est soutenue par une expression aromatique de fruits frais et de pamplemousse. La finale nous témoigne d'un équilibre qui évolue sur l'acidité donnant une longueur typique des vins secs de Jurançon.

TERROIRS

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

CÉPAGES

Gros Manseng : 85%
Petit Manseng : 5%
Petit Courbu : 10%

ACCORDS METS/VIN

Ce vin s'accorde de façon originale aux produits de la mer par exemple une salade de crabe aux citrons verts, un carpaccio de Saint-Jacques ou une daurade grillée. également avec des fromages de chèvre et des salades composées. Ou pour lui-même en apéritif.

ÉLABORATION

Pressurage puis fermentation en cuves à basse température afin de préserver les arômes. Élevage sur lie avec bâtonnages réguliers pour amener du gras et de la rondeur.

APPELLATION

AOP Jurançon Sec

SUCRE RÉSIDUEL

<2 g/L

ALCOOL

12,5%

SERVICE

8°/10°

