



VINS DE JURANÇON
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU
Cinquau

depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION
& ÉVÉNEMENTIEL

ÉBULLITIONS

VIN ROSÉ EFFERVESCENT
MÉTHODE TRADITIONNELLE

Robe élégante, avec une jolie teinte framboise
et des reflets saumonés.

Un nez délicat sur des notes de fruits rouges (framboise, groseilles).

En bouche, on retrouve une fraîcheur extraordinaire,
des arômes de fruits rouges accompagnés d'une petite note acidulée.

Les bulles sont fines et très agréables.

TERROIRS

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

ACCORDS METS/VIN

pour fêter n'importe quel événement.
En apéritif, sur des plats exotiques
ou sur des desserts.

SERVICE

8°/10°

DURÉE DE GARDE

2 à 3 ans

ALCOOL

12,5%

CÉPAGES

Gros Manseng
Manseng Noir

ÉLABORATION

Méthode traditionnelle en 3 étapes :

1- Après une courte macération et un pressurage lent, les raisins sont vinifiés en cuves inox. Ils sont travaillés comme nos Jurançon Secs classiques (fermentation basse température, élevage sur lies fines).

2- Seconde fermentation, le sucre apporté par la liqueur de tirage se transforme en alcool avec production de gaz carbonique qui se dissout et donnera la mousse et les bulles.

3- Dégorgement des bouteilles et ajout de la liqueur d'expédition pour un dosage en vin effervescent brut.

SUCRE RÉSIDUEL

10 g/L

chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980