



SENSATIONS

JURANÇON SEC



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE PARIS
2022

Une union entre le Gros-Manseng, le Petit Manseng et le Courbu à l'origine d'un vin lumineux dans sa robe pailletée et limpide.

Des arômes complexes d'agrumes et de fleurs blanches s'échappent du verre. En bouche des saveurs gourmandes et suaves explosent au palais tandis qu'une fraîcheur continue fait de ce vin un nectar idéal à déguster actuellement.

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
AOP Jurançon Sec

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

CÉPAGES
Gros Manseng : 74%
Petit Manseng : 20%
Petit Courbu : 6%

ACCORDS METS/VIN
Un équilibre parfait pour ce vin plaisir qui s'adaptera en apéritif comme sur un risotto aux asperges, une poêlée de St Jacques au Curry ou bien des fromages de chèvres.

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.

DURÉE DE GARDE
2 à 4 ans

SUCRE RÉSIDUEL
<2 g/L

ALCOOL
13,5%

SERVICE
8°/10°

chemin du Cinquau
64230 Artiguelouve

www.cinquau.fr
vins@cinquau.fr

+33 559.831.041
+33 661.537.980