



VINS DE JURANÇON  
& JURANÇON SEC



DOMAINE DU  
CINQUAU

depuis 1617



SALLES DE RÉCEPTION  
& ÉVÉNEMENTIEL

## L'ENVIE JURANÇON



MÉDAILLE D'OR  
CONCOURS GÉNÉRAL  
AGRICOLE PARIS  
2018



MÉDAILLE D'ARGENT  
CONCOURS MONDIAL  
BRUXELLES  
2018



MÉDAILLE D'ARGENT  
DECANTER  
WORLD WINE AWARDS  
2018



15/20

La robe jaune se pare de reflets dorés brillants.

Le nez très intense évoque l'abricot,  
les fruits exotiques (mangue, fruit de la  
passion) et les agrumes.

La bouche est captivante avec un équilibre  
parfait entre la douceur et la fraîcheur.

Des saveurs très pures qui traduisent la belle concentration de ce vin.

### MILLÉSIME

2016

### APPELLATION

AOP Jurançon

### TERROIRS

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

### CÉPAGES

Petit Manseng : 100%

### ACCORDS METS/VIN

Ce vin de plaisir sera le compagnon idéal  
des sucré-salé (fromage de brebis  
des Pyrénées et roquefort).  
Royal avec une escalope de foie gras  
de canard frais et les desserts (pièce  
montée, tartes à l'ananas ou aux pommes).

### 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

6 à 8 ans

### SUCRE RÉSIDUEL

86 g/L

### ALCOOL

12,5%

### SERVICE

8°/10°

chemin du Cinquau  
64230 Artiguelouve

[www.cinquau.fr](http://www.cinquau.fr)  
[p.saubot@cinquau.fr](mailto:p.saubot@cinquau.fr)

05 59 83 10 41  
06 85 83 29 83