



# DOMAINE DU CINQUAU

depuis 1617



## *Vin Pétillant* Cuvée So Cinquau

Méthode traditionnelle

### ***Terroirs***

Le sol silico-argileux est riche en galets roulés, portés par les torrents et glaciers pyrénéens. Le sous sol est composé de poudingues de Jurançon, galets calcaires et argiles à graviers siliceux, mis en place pendant la formation des Pyrénées. Petites parcelles sous influences océaniques bénéficiant d'un climat tempéré.

### ***Élaboration***

Méthode traditionnelle en 3 étapes :

- 1- Les raisins sont vinifiés en cuves inox et proviennent du cépage Gros Manseng, Ils sont travaillés comme nos Jurançon Secs classiques.
- 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 ( 12 g/l )

### ***Cépages***

100% Gros Manseng

### ***Dégustation***

Robe or clair brillant, fines bulles. Nez plaisant de fruits blancs et jaunes, aux accents citronnés. La bouche est à la fois vive et enrobée avec une fin de bouche plus tendre et parfumée. Une agréable sensation de vivacité et de croquant.

### ***Accompagnements***

Ce vin s'accorde de façon classique à l'apéritif ou pourquoi pas l'essayer sur un crumble de pomme ou une charlotte aux fraises...

### ***Degré***

12% vol.

