

Domaine du CINQUAU

Pierre SAUBOT

Chemin du Cinquau

64230 Artiguelouve

GPS : 43°18' 39" N 0°28'57" O

Tel : +33 (0)5.59.83.10.41

Fax : +33 (0)5.59.83.12.93

E-Mail : info@jurancon.com

WWW : <http://www.jurancon.com>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 19h, dimanche et jour férié sur rendez-vous

Visite accessible aux personnes à mobilité réduite

Groupe de 20 à 550 personnes, sur rendez-vous, 4 euro par pers.

Le plus : location de salles, rallye interactif

Le DOMAINE DU CINQUAU vaste demeure béarnaise du XVII ieme siècle avec son chai dans le vignoble du Jurançon, dans un cadre exceptionnel. Doté des dernières technologies viticoles, le Domaine du Cinquau, propose des visites-dégustations des chais, des après-midi et soirées culturelles et festives,des soirées vigneronnes et de galas, des salles de réunions

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : argilo-calcaire

Superficie 9 ha

Encépagement : Gros Manseng 25%, Petit Manseng 65% et Petit Courbu 10%

CUVÉES DU DOMAINE DU CINQUAU

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
'Sensations' SEC	<p>Revêtu d'une robe paillée d'or, ce vin livre un bouquet complexe de notes florales (tilleuls, fleurs de sureau) et de fruits (pêches blanches).</p> <p>L'attaque fraîche, la rondeur de la bouche et le fruité intense composent un ensemble harmonieux.</p>	à boire dans les 5 ans	70% Gros Manseng, 25% Courbu, 5% Petit Manseng	Cuve	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Ambitions SEC	<p>Des reflets verts viennent s'ajouter à la robe légèrement dorée de ce vin qui révèle au nez de subtils arômes fruités (abricot, coing) accompagnés de nuances florales.</p> <p>D'attaque franche en bouche, il se montre d'une très bonne longueur et d'un volume tenu par un boisé fondu très bien travaillé notes beurrées</p>	5 ans	90% Gros Manseng, 10% Petit Courbu	Élevage en fûts de chêne pendant 6 mois	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Le Fruit MOELLEUX	Il présente une robe pailletée d'or, au nez sa palette est puissante avec des arômes de coing , poire et fruits de la passion. Après une attaque bien grasse la bouche est équilibrée entre sucre, alcool et acidité. Ampleur, puissance et belle complexité. La finale évoque le pamplemousse et l'ananas	6 à 7 ans	70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng	Cuve, sur lies	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
L'Envie MOELLEUX	Avec une belle robe jaune vif, un nez complexe de fruits exotiques, d'agrumes et de pamplemousse, l'attaque en bouche est franche et suscite un bon vieillissement, les arômes sont ceux des fruits secs et des abricots mélangés dû au petit manseng.	Peut se conserver 6 à 7 ans.	50% Gros Manseng - 50 % Petit Manseng	Cuve, sur lies	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron