



Jajarre Blanc 2021

Vin de France

Produit issu de l'Agriculture Biologique - Certifié par FR BIO 10

75cl – 12,5 %vol

Sol : Argilo Calcaire et Calcaire Herret

Cépages : 50% Petit Manseng, 30% Ugni Blanc, 20% Colombard

Age moyen des vignes : 30 ans

Sucre résiduel : <2g/L

SO2 total : <10 mg/L

Viticulture : Agriculture biologique, couverts végétaux, travail du sol, ébourgeonnage et vendanges à la main en cagettes.

Élaboration : Vigne sur calcaire de Herret sur le village de Beaucaire sur Baïse, il s'agit d'un sol de marnes blanches à sous-sol très calcaire.

Pressurage grappe entière, fermentation spontanée, vinification en cuve et élevage en jarre de terre cuite à la porosité importante, pendant 3,5 ans. Non filtré, sans soufre ajouté.

Couleur : Jaune à reflets doré

Nez : Le nez est frais et iodé. Notes légèrement citronnées.

Bouche : Enveloppante et délicate, elle s'allonge pour laisser place à une finale longue et saline.

Suggestion : Tartare d'algues préparé ou huîtres.



Famille Maestrojua • EARL Bordeneuve-Entras • 32 410 Ayguetinte • Gers en Gascogne

Tél : 05 62 68 11 41 • contact@domaine-entras.fr • www.domaine-entras.fr