



## ***Jajarre Blanc 2022*** **Vin de France**

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

**75cl - 13 %vol**

**Sol** : Argilo Calcaire et Calcaire de 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 végétal, travail du sol, ébourgeonnage. Vendanges à la main

**Élaboration** : Jajarre Blanc exprime le terroir calcaire de Herret sur le village de Beaucaire sur Baïse, il s'agit d'un sol de marnes blanches à sous-sol très calcaire. C'est sur cette parcelle que s'épanouit la vigne de Petit Manseng qui sert d'épine dorsale à cet assemblage de cépages blancs vinifiés en sec.

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

**Couleur** : Jaune à reflets doré

**Nez** : Notes de citron confit

**Bouche** : La bouche est large et puissante. La longueur en bouche est moyenne, typique de la jarre de terra cota

**Suggestion** : Jajarre blanc 2022 sera parfait en accompagnement d'un toast truite/avocat au piment d'Espelette, ou d'une salade de quinoa et cornichons, agrémentée de basilic.



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

Tél : 05 62 68 11 41 • [contact@domaine-entras.fr](mailto:contact@domaine-entras.fr) • [www.domaine-entras.fr](http://www.domaine-entras.fr)