



Entras blanc 2024

IGP Côtes de Gascogne

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

Produit issu de l'Agriculture Biodynamique – Label Demeter



75cl - 12%vol

Sol : Argilo Calcaire Burdigalien

Cépages : 55% Colombard, 30% Ugni Blanc, 15% Gros Manseng

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : Travail du sol et couverts végétaux. Travaux en vert pour obtenir une maturité homogène et un fruit éclatant dès le vignoble.

Vinification : Pressurage lent puis fermentation en cuves, levures indigènes. **Entras** est un Gascogne sans sucres résiduels. Les vins sont soutirés après fermentation et élevés en cuve sur lies fines les premiers mois. Ce vin existe sous 2 versions, une filtré et l'autre non filtré.

Couleur : Jaune pâle à reflets vert

Nez : Nez de pêche puis d'ananas, on perçoit ensuite les caractéristiques arômes d'agrumes du cépage Colombard.

Bouche : La bouche est harmonieuse entre fraîcheur et intensité aromatique. Un vin sec, léger avec une touche fruitée. La finale s'allonge sur la continuité des arômes d'agrumes qui invitent à un autre verre.

Suggestion : Entras 2024 est parfait pour l'apéritif, sur les terrasses des cafés ou bien chez vous en accompagnement de votre cuisine de poissons, japonaise ou thaï. Il s'accordera parfaitement avec un filet de lieu jaune nacré à la vapeur et son accompagnement de légumes taillés menus dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Potentiel de garde : 24 mois

Température de service : 8°C

