



Domaine Entras

Famille Maestroujan
Gaec Bordeneuve Entras
32410 AYGUETINTE
Gers en Gascogne
Tel : + 33 (0)5 62 68 11 41

Bordeneuve Rouge 2011

Côtes de Gascogne

75cl 13%vol

Sol : Argilo Calcaire
Cépages : 75% Merlot, 10% de Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon, 5 % de Tannat
Age des Vignes : 25 ans

Vinification : Des Merlot mûrs vinifiés après une courte macération préfermentaire à froid. La température remonte au cours de la fermentation jusqu'à 28°C. Un remontage matin et soir permet de densifier la bouche jusqu'en milieu de fermentation. Puis les remontages sont réduits et une légère macération sous marc achève une vinification de 14 jours. Les Merlots se livrent sur le fruit, la touche de Cabernets allonge la bouche, le cépage Tannat apporte une pointe de fraîcheur et des épices. Filtration lâche. Pas de collage. La mise en bouteille se fait l'année suivante pour un élevage d'un an en bouteille avant commercialisation.

Couleur : Rubis intense

Nez : Fruit frais au premier nez, netteté des arômes. A l'aération le vin révèle des épices, poivre et une belle intensité aromatique qui fait saliver d'avance.

Bouche : L'attaque est ronde, elle présente une belle intensité aromatique. La bouche est ample, longue elle exprime le fruit rouge et la violette. Un léger tanin assure un mariage réussi avec des grillades juteuses d'aiguillettes de canard ou une plancha d'été.

Température de service : 16 - 17°C

Suggestion : Ce Bordeneuve rouge 2011 s'accordera avec un rôti de bœuf et son gratin de topinambours. Des viandes grillées. On le servira légèrement frais. Un carafage est conseillé une demi-heure avant le service.

