



## ***LO CÈU 2019***

**IGP Côtes de Gascogne**

**Produit en Conversion vers l'Agriculture Biologique**

**Certifié par FR BIO 10**

**75cl 13 %vol**

**Sol** : Calcaire de Herret et Argilo Calcaire

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

**Age moyen des vignes** : 25 ans

**Sucre résiduel** : <2g/l

**SO2 libre** : 4 mg/l

**SO2 total** : 7 mg/l

**Fermentation** : spontanée, vin non filtré, sans soufre ajouté

**Viticulture** : Conversion Agriculture Biologique, sans herbicides ni produits de synthèse, couverts végétaux, travail du sol, ébourgeonnage. Vendanges à la main

**Élaboration** : Lo Cèu signifie le ciel en gascon. Celui sous lequel ce vin est né. Celui qui le façonne chaque année avec ses caprices et ses aléas. Celui que le paysan regarde et redoute.

Les pieds dans un calcaire dur et argileux, Lo Cèu exprime ce terroir particulier du domaine Entras sur la commune de Beaucaire sur Baïse.

Assemblage au pressoir, fermentation spontanée, le Petit Manseng sert d'épine dorsale à cet assemblage de cépages blancs vinifiés en sec. Le Colombard et l'Ugni-Blanc viennent en complément pour produire un blanc sec puissant, à grande minéralité, sur ses lies fines en barriques et demi-muids durant un an.

**Couleur** : jaune à reflets doré

**Nez** : Nez complexe d'agrumes, de notes fumées et minérales. A l'aération le vin grandit et s'exprime toujours plus.

**Bouche** : La bouche est équilibrée entre le gras du vin et une vivacité domptée. Des notes légères boisées soutiennent la palette aromatique. L'ensemble s'allonge en offrant une finesse et une énergie savoureuse.

**Suggestion** : *On servira Lo Cèu autour de 12° C carpaccio de Saint Jacques et citron yuzu. On peut tout à fait carafer ce blanc dans sa prime jeunesse.*

