



LO CÈU 2016

IGP Côtes de Gascogne

75cl 13 %vol

Sol : Argilo Calcaire et Calcaire Herret

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

Age moyen des vignes : 25 ans

Sucre résiduel : <2g/L

Viticulture : Agriculture sans herbicides ni produits de synthèse, 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 le sol de la parcelle Planeta, Lo Cèu exprime ce terroir particulier du domaine Entras. Cette parcelle du village de Beaucaire sur Baise qui possède 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.

Le Colombard et l'Ugni-Blanc viennent en complément pour produire un blanc sec puissant, à grande minéralité, élevé sur ses lies fines en barriques et demi-muids durant un an.

Couleur : jaune à reflets doré

Nez : Nez complexe de pêche de vigne, de poire et de notes minérales. A l'aération le vin grandit et s'exprime toujours plus.

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

Suggestion : *On servira Lo Cèu autour de 10°C sur des Saint Jacques poêlées accompagnées d'une réduction de champignons shiitakés. On peut tout à fait carafer ce blanc dans sa prime jeunesse.*

