



## ***Entras blanc 2021***

**IGP Côtes de Gascogne**

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**

**Certifié par FR BIO 10**



**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** : La fermentation en levures indigènes est contrôlée par température. **Entras** est un Gascogne sans sucres résiduels. Les vins sont soutirés après fermentation et élevés en cuve sur lies fines les premiers mois. La mise en bouteille intervient au deuxième trimestre de 2020 pour gagner du gras sur ses lies. Filtration légère sur terres de filtration. 50mg/L de soufre total.

**Couleur** : jaune pâle à reflets vert

**Nez** : Nez de pêche puis d'ananas, on perçoit ensuite les caractéristiques arômes d'agrumes du cépage Colombard. Le vin est doué d'une forte minéralité.

**Bouche** : L'attaque est grasse, soutenue par un léger perlé qui inaugure une bouche harmonieuse entre fraîcheur et intensité aromatique. La finale s'allonge sur la continuité des arômes qui invitent à un autre verre.

**Suggestion** : Cet Entras 2021 est parfait pour l'apéritif, sur les terrasses des cafés ou bien chez vous en accompagnement de votre cuisine de poissons, japonaise ou thaï. 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

