



## ***Entras Rouge 2020***

**IGP Côtes de Gascogne**

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**

**Certifié par FR BIO 10**

**75cl 13,5 %vol**

**Sol** : Argilo Calcaire Burdigalien commune de Beaucaire sur Baïse

**Cépages** : 50% Merlot, 25 % de Tannat, 25 % de Cot

**Age des vignes** : 35 ans

**Viticulture** : Agriculture Biologique, couverts végétaux, travail du sol, ébourgeonnage, travaux en vert.

**Vinification** : Fermentation spontanée. Des Merlots équilibrés sont choisis pour l'assise de cette cuvée. Au cours de la fermentation, nous faisons de petits remontages matin et soir pour densifier la bouche. Puis les remontages s'espacent. Courte macération sous marc. La fermentation malolactique se déclenche rapidement. Les Merlots se livrent sur le fruit, le cépage Tannat apporte fraîcheur et densité. 30 % de la cuvée est élevée en fût de chêne, le reste en cuve. Filtration lâche. Pas de collage.

**Couleur** : rouge sombre, reflets violets

**Nez** : Fruit noirs mûrs, au premier nez. A l'aération le vin révèle des épices, du cassis et une belle intensité aromatique qui fait saliver d'avance.

**Bouche** : L'attaque est ronde avec de la densité propre aux vieilles vignes. La bouche s'allonge sur le fruit. Les tanins assurent un mariage réussi avec des grillades juteuses d'aiguillettes de canard ou une plancha d'été.

**Température de service** : 16 - 17°C

**Suggestion** : Cet Entras rouge 2020 s'accordera avec un rôti de bœuf et son gratin de topinambours. Des viandes grillées.

**Potentiel de garde** : 7 ans

