



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.*

