



Entras blanc 2022

IGP Côtes de Gascogne

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Certifié par FR BIO 10



75cl 12.5%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. 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 2022 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



Michel Maestroujan • EARL Bordeneuve-Entras • 32 410 Ayguetinte • Gers en Gascogne

Tél : 05 62 68 11 41 • contact@domaine-entras.fr • www.domaine-entras.fr