



Entras Rosé 2022
IGP Côtes de Gascogne
Produit issu de l'Agriculture Biologique
Certifié par FR BIO 10



75cl 13%vol

Sol : Molasse Calcaire

Cépages : 50 % Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : Travail du sol et couverts végétaux. Travaux en vert.

Vinification : saignée. Fermentation 15 jours. Légère filtration.

Couleur : rosé

Nez : Nez de fraise et cassis, pointe de poivron

Bouche : équilibrée entre rondeur et fraîcheur générale.

Suggestion : apéritif ou grillades ou filet de truite à la plancha assaisonné d'huile d'olive et de ciboulette.

Potentiel de garde : 36 mois

Température de service : 9°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