



Entras Rouge 2022

IGP Côtes de Gascogne

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Certifié par FR BIO 10

75cl 13 %vol

Sol : Argilo Calcaire Burdigalien commune de Beaucaire sur Baïse

Cépages : 50% Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc

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. 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 2022 s'accordera avec un rôti de bœuf et son gratin de topinambours. Des viandes grillées.

Potentiel de garde : 7 ans

