



Jajarre Rouge 2021

Vin de France

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



75cl – 12,5 %vol

Sol : Argilo Calcaire Burdigalien, commune de Beaucaire sur Baïse

Cépages : 1/3 Tannat, 1/3 Cot, 1/3 Merlot

Age moyen des vignes : 45 ans

Viticulture : Vignes en Agriculture Biologique, couverts végétaux, travail du sol, ébourgeonnage.

Coteau argilo-calcaire de la vallée de la Baïse orienté vers l'Ouest. Ce coteau de la Ténarèze est surplombé d'une forêt qui apporte sa fraîcheur lorsque la nuit tombe. Sur cette parcelle trois cépages du Sud-Ouest s'épanouissent pleinement.

Élaboration : vendanges manuelles, éraflage total, fermentation spontanée, cuvaison 12 jours, élevage en jarre de terre cuite pendant 3,5 ans. Vin non filtré, sans soufre ajouté.

Couleur : rouge reflets grenat

Nez : Nez de ronce, légèrement séveux, notes fumées presque lardées

Bouche : Belle longueur, tanin poudré. La finale s'allonge sur des arômes de noyaux de cerise.

Suggestion : Ce Jajarre Rouge 2021, avec son côté « airelle » accompagnera à merveille viandes et légumes rôtis. Il sera parfait avec effiloché de canard, lit de patates douces et son jus.



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

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