



## *Jajarre Rouge 2022*

Vin de France

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



**75cl – 13 %vol**

**Sol** : Argilo Calcaire Burdigalien, commune 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. Jajarre rouge est une cuvée issue d'un très beau 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, vinification 60 % grappes entières, semi-carbo, fermentation spontanée, élevage en jarre de terre cuite pendant 3 ans, vin non filtré, sans soufre ajouté, mise Octobre 2025.

**Couleur** : Rouge reflets grenat

**Nez** : Nez de fruits rouges opulents et bien mûrs

**Bouche** : La bouche est suave et longue avec une finale de tanin crayeux.

**Suggestion** : Jajarre rouge 2022 accompagnera parfaitement des plats de viande mijotés : un civet de lièvre ou un bœuf bourguignon.



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

Tél : 05 62 68 11 41 • [contact@domaine-entras.fr](mailto:contact@domaine-entras.fr) • [www.domaine-entras.fr](http://www.domaine-entras.fr)