



## ***Entras Rosé 2024***

**IGP Côtes de Gascogne**

**Agriculture Biologique - Certifié par FR BIO 10**

**Agriculture Biodynamique – Label Demeter**



**75cl 12%vol**

**Sol** : Molasse Calcaire, burdigalien

**Cépages** : 50 % Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon

**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** : Rosé de macération de quelques heures dans le pressoir. Nous avons assemblé deux cépages pour compléter leurs parfums. Notre rosé fermente alors une quinzaine de jours pour développer ses arômes frais et son caractère vineux. Légère filtration sur terre.

**Couleur** : Rosé

**Nez** : Nez de bourgeon de cassis, pointe de poivron

**Bouche** : Belle attaque vive qui se prolonge en bouche sur un vin équilibré entre rondeur et fraîcheur générale. Légèrement vineux, ce rosé reste simple et léger. Il affiche un caractère de vin de soif désaltérant, sa finale et ses arômes appellent un autre verre.

**Suggestion** : Entras rosé 2024 est parfait pour l'apéritif ou bien en accompagnement d'un plat de grillades ou d'un filet de truite à la plancha assaisonnée d'huile d'olive et de ciboulette.

**Potentiel de garde** : 36 mois

**Température de service** : 9°C

