



Entras Rouge 2024

IGP Côtes de Gascogne

Agriculture Biologique - Certifié par FR BIO 10

Agriculture Biodynamique – Label Demeter

75cl 12,5 %vol

Sol : Argilo Calcaire Burdigalien

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Carbernet Franc

Age des vignes : 35 ans

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

Vinification : Fermentation spontanée. Au cours de la fermentation, nous faisons de petits remontages matin et soir pour densifier la bouche. Courte macération sous marc. La fermentation malolactique se déclenche rapidement. La cuvée est élevée en cuve. Filtration lâche. Pas de collage.

Couleur : Rouge clair, reflets bordeaux

Nez : Fruit frais et léger au 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 et légère, le fruit domine. Les tanins légers assurent un mariage réussi avec des grillades juteuses d'aiguillettes de canard ou une plancha d'été.

Température de service : 16 - 17°C

Suggestion : Entras rouge 2024 s'accordera avec un rôti de bœuf et son gratin de topinambours, il accompagnera tous vos repas : poêlées de légumes, viandes grillées et conviendra même en apéritif avec une planche de charcuterie.

Potentiel de garde : 7 ans

