Domaine Entras
La Gelotte 2016

IGP CÔTES DE GASCOGNE

TENDRE

FRUITÉ

ÉPICÉ

CARACTÈRE

ACCORD PARFAIT
Magret de canard aux cèpes

SERVICE : 16-17°
CARAFAGE : ½h

L'avis de Jean-Michel Deluc

Charme gascon et caractère gersois... Ou l'inverse ?

Une découverte pour moi, un après-midi d'été en passant en voiture au bas des coteaux de cette superbe propriété gersoise. L'état et la beauté des vignes m'ont détourné de la route. Une dégustation a suffi pour que je tombe amoureux des vins d'Entras. Voici donc une cuvée élaborée à votre intention. On y retrouve le caractère gascon que j'adore. Tannat, malbec et merlot nous jouent un style velouté, charmeur, querelleur et de caractère. Au bout de l'envoi, je déguste!

Domaine Entras

Après avoir bourlingué aux quatre coins du monde, Michel est revenu sur la propriété familiale, en plein cœur du Gers. C'est avec son accent chantant qu'il nous raconte la passion qu'il a pour les vins qui parlent de leur terroir, ceux qu'on aime partager entre amis et qui appellent à la convivialité, valeur fondamentale de la région! Il a donc repris le flambeau tendu par ses parents et a ajouté sa petite touche aux cuvées. Un vrai coup de cœur!

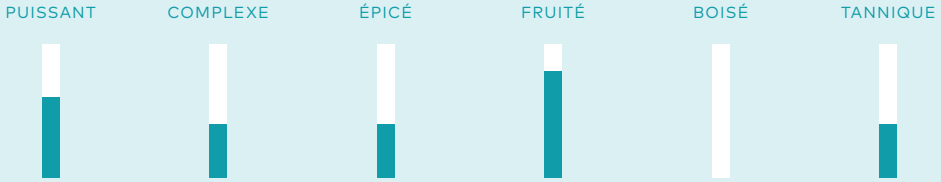
Sud-Ouest
32410 Ayguetinte

Côté fourchette À déguster dès à présent avec…

VIANDES
Viandes blanches ou rouges grillées, rôties, en barbecue, viandes froides, charcuteries, foie gras de canard

POISSONS
Matelote de lotte

FROMAGES
Tomme des Pyrénées, Ossau-Iraty, Bethmale, bleu de Bresse, Cantal, Saint-Nectaire



Détails

CÉPAGE(S)
Tannat, malbec, merlot

CULTURE
Conventionnelle

À DÉGUSTER AVANT
2022

ALCOOL
12,5 %
CONTENANCE
750 ml

Dégustation

ŒIL
Vin rouge à la robe jeune et fraîche sur des nuances violacées de jeunesse. Le vin présente une belle concentration de matière dans le verre.

NEZ
Au nez, l'encépagement nous offre une belle palette d'arômes : cerise, cassis, poivre, cuir, piment, violette, réglisse…

BOUCHE
En bouche, le vin est souple et fruité en attaque avec des tanins frais et croquants en relais. L'ensemble est déjà agréable à déguster aujourd'hui.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu ? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon !

PRIX ABONNÉ **6,90 €**
PRIX CONSTATÉ ~~8,50 €~~

Prix imbattable pour les abonnés
Livraison offerte à partir de 6 bouteilles
5 € de frais de port entre 1 et 5 bouteilles
4 à 8 jours de livraison