

Entrechats 2025

IGP Pays d'Hérault

Un "cocktail" de fruits rouges

DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

Cette cuvée enrobe votre palais avec la délicatesse d'un vin fruité. Il est facile à déguster pour toutes occasions ! Un cocktail de fruits rouges, il est gourmand et avec des tanins doux. Parfait pour charmer les papilles !

Grenache et Syrah

- 13,7% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Sol : Argilo-calcaire
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Les vendanges sont effectuées de nuit. Égrappage, foulage puis mise en cuve pour une macération et fermentation sous contrôle de température. Décuvage et pressurage pneumatique.

Température de service : 14 à 16°C

Temps de garde : à boire jeune

Dégustation : Une belle couleur rubis, aux reflets violacés. Le nez est charmeur, sur des arômes de fruits rouges compotés. Gourmand et facile à déguster. La bouche est ronde et les tanins sont veloutés.

Accord mets et vin :

- Planche de charcuteries et fromages
- Barbecue
- Viandes Rouges



Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Agent stabilisant: Gomme arabique et Polyaspartate de potassium

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 319 kj/ 76 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0,12g
- Dont sucres : 0,12g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

