



pdf.fiche.page-title

Pellehaut – V.S.O.P. Armagnac 10 y Old – 40% | Le Bel Age Reserve EAU-DE-VIE –

Domaine

Dom. de Pellehaut

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraut die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 27 jaar oud. Deze zijn gelegen op drie bergruggen met voornamelijk een klei en kalkrijke ondergrond voor de witte Chardonnay druif en de rode druivensoorten. Een gedeelte van de wijngaard heeft een ondergrond van klei en zand die finessevolle en aromatische witte druiven afleveren (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

Vinification

Traditionnelle sans ajout de soufre, fermentation à basse température, puis un seul soutirage des lies les plus épaisses avant distillation. Batonnage régulier jusqu'à la distillation. Conservation sous gaz inerte pour éviter l'oxydation. Elevage dans nos chais, dans des barriques à grains fins, ayant servi à élaborer nos plus grandes cuvées de vins blancs. Sélection des premiers millésimes de Folle Blanche distillés au château : 1992, 1994 et 1995.

Dégustation

Lichtgele kleur met oranje reflecties. In de neus vanille en kaneel met wat houttoetsen. In de mond beleeft men dezelfde karakteristieken op een intensieve manier. De assemblage is gemaakt van verschillende jaargangen Armagnac van Folle Blanche, waarvan de jongste minimum 10 jaar oud is. De heldere kleur van de Armagnac is er door verschillende keren over te hevelen van vat naar vat en dit zonder te filteren.

Caractéristiques

pdf.general.type: Apero & Digestif

Cépage: Folle Blanche (100%)

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°C

