



Domaine de Pellehaut - L'Eté Gascon Blanc | IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng - Chardonnay France — 2025

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

Le Gros Manseng est fermenté dans des cuves en acier inoxydable après une cueillette trop mûre. Le Chardonnay est fermenté en fûts de bois (barriques) de 225 litres dont 10% sont renouvelés chaque année. Un assemblage des deux cépages a lieu en janvier et est mis en bouteille après un mois.

Dégustation

Au nez vif et complexe avec des arômes de fruits, de fleurs blanches et un soupçon de vanille. En bouche une parfaite harmonie entre la fraîcheur et la douceur. Des impressions d'ananas pêche et de vanille.

Mets adaptées

Dessert - fruits | Cuisine au wok | Foie gras | Cuisine orientale | Sauce aigre-douce | Paté - gibier

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Gros-Manseng, Petit Manseng, Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 7-8°C

