



pdf.fiche.page-title

Domaine de Pellehaut – Harmonie Blanc | IGP Côtes de Gascogne France (STREEKWIJN/IGP) – 2024

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

Après la vendange mécanique et la vinification des différents cépages, un pressurage pneumatique s'ensuit, après quoi le jus non fermenté passe dans des cuves à température contrôlée pour fermenter pendant 15 jours à une température de 15-17 ° C (levures). Le vin reste sur lies pendant 3 à 5 mois à une température de 5 ° C. La récolte a lieu le soir et têt le matin.

Dégustation

Une robe limpide et brillante pour un nez qui nous emporte dans un tourbillon de senteurs. Des fleurs aux fruits, des fruits mûrs aux fruits confits, ce millésime révèle une intensité et une concentration sans égale. Une attaque franche pour une bouche souple et suave, très équilibrée et persistante.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc, Colombard, Gros-Manseng, Ugni Blanc, Petit Manseng, Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 6-7°C

