



pdf.fiche.page-title

Domaine de Pellehaut – Family Reserve Blanc | IGP Côtes de Gascogne France (STREEKWIJN/IGP) – 2022

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

De Chardonnay en Petit Manseng vergisten samen in eiken vaten, waarvan 1/3 nieuw, wat echt een kunst op zich is. Dit omdat de Petit Manseng later geoogst wordt, het sap van Chardonnay wordt 6 weken bewaard aan 2°C, samen met de gisten. De sauvignon blanc komt niet met hout in contact. Na assemblage rijpt de wijn 9 maanden op zijn gistresten, vervolgens gaat hij ongefilterd op fles.

Dégustation

Een gele kleur met groene reflecties, zijn neus betovert ons met zijn tonen van vanille, linde, perzik en pomelmoes. De smaak is rond en zacht, met tonen van geelvezig fruit, citrus en engelwortel, en toont ook een mooie frisheid. De gladde afdronk doet ons denken aan gekonfijte pruimen, met een lichte bitterheid van grapefruit.

Mets adaptées

Huîtres | Pizza - Fruits de mer et thon | Mollusques | Fromage | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc, Petit Manseng, Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 8°C

Profil de goût: Complex boisé

