



Domaine de Pellehaut – Reserve Rosé **| IGP Côtes de Gascogne** **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

De oogst gebeurt 's nachts, waarna een aparte koude maceratie plaats vindt. De gisting komt NA de assemblage aan koude temperatuur. De wijn rijpt op zijn fijne gistresten gedurende 6 maanden. Dit maakt de wijn zachter en voller. Na filtering gaat de wijn op fles.

Dégustation

Deze lichtroze gekleurde wijn doet in de neus denken aan verse aardbeien die perfect rijp zijn, samen met een zomerse pompelmoes. In de mond geeft de wijn een sappig gevoel, met knapperig fruit en een verfrissende en florale afdronk. Een wijn om van te genieten in elk seizoen en bij elke gelegenheid.

Mets adaptées

Vin plaisir | Hors-d'œuvres | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Rosé

Cépage: Syrah, Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 6 - 8 °C

