Wijnfiche

Pellehaut - V.S.O.P. Armagnac Caraf Réserve de Gaston - 42% | EAU-DE-VIE —

Domein

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 30 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).

Vinificatie

Het is een assemblage van meerdere Armagnacs tussen 10 en 30 jaar oud. Deze werden in eikenhouten vaten bewaard en bestaan uit één druivensoort: Ugni Blanc of Folle Blanche. Ze worden geassembleerd voor de productie van deze Réserve de Gaston.

Jaar specifieke information

Médaille d'Or au Concours Général Agricole (Paris 2007).

Smaak

Gele kleur met oranje tinten. In de mond zacht en rijk, met een mooie lengte en afdronk met houtindruk.

Algemene info

Type: Apero & Digestief
Druivenrassen: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 18 °C

