Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - L'Eté Gascon Blanc | IGP Côtes de Gascogne | Gros Manseng - Chardonnay Frankrijk (SUD OUEST) — 2025

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

De Gros Manseng wordt in roestvrije stalen tanken vergist na overrijp plukken. De Chardonnay wordt vergist in houten vaten (barriques) van 225l waarvan 10% jaarlijks wordt vernieuwd. In januari gebeurt er een assemblage van beide druivensoorten die na één maand worden gebotteld.

Smaak

In de neus levendig en complex met aroma's van fruit, witte bloemen en een vleugje vanille. In de mond een perfecte harmonie tussen de frisheid en de zoetigheid. Indrukken van perzik ananas en vanille.

Gerechten

Fruitige desserts | Wokgerechten | Foie gras | Oosterse keuken | Zoetzure sausen | Wildpastei

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Gros-Manseng (80%), Petit Manseng (10%), Chardonnay (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 7-8 °C

Smaakprofiel: Zoet

