Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Harmonie Blanc | IGP Côtes de Gascogne Frankrijk — 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

Na de mechanische oogst en de vinificatie van de verschillende 'cépages' volgt een pneumatische persing waarna het ongegiste sap in temperatuursgeregelde cuves gaat om gedurende 15 dagen op een temperatuur van 15-17 °C te fermenteren (gisten). De wijn blijft nog op zijn droesem gedurende 3 à 5 maanden op een temperatuur van 5 °C. De oogst gebeurt ’s avonds en in de vroege voormiddag.

Smaak

Een heldere en schitterende kleur in het glas. De wijn heeft een neus die ons meeneemt in een wervelwind van geuren, van bloemen tot fruit, rijp fruit tot gekonfijt fruit. Deze vintage onthult een ongeëvenaarde intensiteit en concentratie. Een rechtlijnige aanzet voor een soepel en zacht mondgevoel, zeer evenwichtig met een levendige frisheid en mooie persistentie.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Vis - Zeevruchten | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): +1-2

Serveertemperatuur: 6-7 °C

