Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Family Reserve Blanc | IGP Côtes de Gascogne Frankrijk (STREEKWIJN) — 2022

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 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.

Smaak

Een gele kleur met groene reflecties, zijn neus betovert ons met zijn tonen van vanille, linde, perzik en pompelmoes. De smaak is rond en zacht, met tonen van geelvlezig 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.

Gerechten

Pizza - met zeevruchten en tonijn | Aziatische salade met kip | Groenteschotel | Kaas

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sauvignon blanc, Petit Manseng, Chardonnay
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 8 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

