Wijnfiche

Pellehaut - V.S.O.P. Armagnac 10 y Old - 40% | Le Bel Age Reserve EAU-DE-VIE —

Domain

Dom. de Pellehaut

The 550-hectare estate is managed by the two brothers, Mathieu and Martin Béraut, who continue a 300-year-old family tradition in Montréal-du-Gers, in the southwest of France. Of the estate, 180 hectares are planted with vines that are on average 30 years old. These are located on three ridges with mainly clay- and limestone-rich soils for the white Chardonnay grape and the red grape varieties. A section of the vineyard has clay and sandy soils, which produce refined and aromatic white grapes (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

Vinification

Traditionele vinificatie zonder toevoeging van sulfiet, op lage temperatuur. Regelmatige batônnage tot aan de distillatie. Opvoeding in de kelders van het chateau in eiken vaten met een fijne structuur. Het is een selectie van premier millésimes van op het chateau gedistilleerde Folle Blanche afkomstig uit de jaren 1992, 1994 en 1995.

Taste

Lichtgele kleur met oranje reflecties. In de neus vanille en kaneel met wat houttoetsen. In de mond beleeft men dezelfde karakteristieken op een intensieve manier. De assemblage is gemaakt van verschillende jaargangen Armagnac van Folle Blanche, waarvan de jongste minimum 10 jaar oud is. De heldere kleur van de Armagnac is er door verschillende keren over te hevelen van vat naar vat en dit zonder te filteren.

General information

Type: Apero & Digestif

Grape varieties: Folle Blanche (100%)

Storage (years): > 10

Serving temperature: 18 °C

