Wijnfiche

Pellehaut - V.S.O.P. Armagnac Caraf Réserve de Gaston - 42% | 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

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.

Year specific information

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

Taste

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

General information

Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)
Storage (years): > 10
Serving temperature: 18 °C

