Wijnfiche

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

Domaine

Dom. de Pellehaut

Le domaine de 550 hectares est géré par les deux frères, Mathieu et Martin Béraut, qui perpétuent ainsi une tradition familiale vieille de 300 ans à Montréal-du-Gers, dans le sud-ouest de la France. Sur ces terres, 180 hectares sont plantés de vignes âgées en moyenne de 30 ans. Celles-ci sont situées sur trois crêtes aux sols principalement argilo-calcaires, idéaux pour le cépage blanc Chardonnay et les cépages rouges. Une partie du vignoble possède un sol argilo-sableux qui donne naissance à des raisins blancs fins et aromatiques (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

Vinification

Traditionnelle sans ajout de soufre, fermentation à basse température, puis un seul soutirage des lies les plus épaisses avant distillation. Batonnage régulier jusqu'à la distillation. Conservation sous gaz inerte pour éviter l'oxydation. Elevage dans nos chais, dans des barriques à grains fins, ayant servi à élaborer nos plus grandes cuvées de vins blancs. Sélection des premiers millésimes de Folle Blanche distillés au château : 1992, 1994 et 1995.

Dégustation

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.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief
Cépage: Folle Blanche (100%)
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C

