Wijnfiche

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

Vinifi cation: 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. Pressurage: pneumatique à basse pression. Séparation des vins de presse. Distillation: Alambic Armagnacais continu, simple chauff e, alimenté au bois.

Informations spécifiques

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

Dégustation

Une couleur jaune soutenue aux refl ets orangés. Un nez un peu savon, des notes de Reine-Claude mûre et de paille. Une bouche douce et ample, une belle longueur où l'on retrouve ce côté savon avec une fi nale de bois très fondu un peu malté.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief
Cépage: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C

