



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**

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

### **Informations spécifiques**

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

### **Dégustation**

Une couleur jaune soutenue aux reflets 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 finale de bois très fondu un peu malté.

### **Caractéristiques**

Type: Apero & Digestief

Cépage: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°

