



Wijnfiche

Domaine de Pellehaut – L'Été Gascon Blanc | IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng – Chardonnay France (STREEKWIJN/IGP) – 2023

Domaine

Dom. de Pellehaut

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraut die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 27 jaar oud. Deze zijn gelegen op drie bergruggen met voornamelijk een klei en kalkrijke ondergrond voor de witte Chardonnay druif en de rode druivensoorten. Een gedeelte van de wijngaard heeft een ondergrond van klei en zand die finessevolle en aromatische witte druiven afleveren (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

Vinification

Pré-taille mécanique de la vigne puis taille manuelle en hiver. Palissage et épramprage manuels au printemps. Rognages et effeuillages en été. Vendange mécanique nocturne de début septembre (Chardonnay) à fin octobre (Gros-Manseng), avec éraflage direct sur la machine à vendanger. Le GrosManseng est élevé sur lies fines en cuves, alors que le Chardonnay est fermenté en barriques de 225 litres avec 10% de bois neuf. Contrôlé pour préserver le caractère du cépage, l'élevage se fait sur lies fines pendant 6 mois. Le pourcentage des cépages varie suivant les millésimes en fonction de leur complémentarité.

Dégustation

Ce vin nous offre un mélange de douceur et de fraîcheur, avec ses fruits tels pêche de vigne, ananas, abricot. Le tout est souligné par le chèvrefeuille. La bouche est croquante et fruitée à l'attaque, puis viennent des arômes identiques à ceux du nez. Légèrement moelleux et servi par une belle fraîcheur, L'Été Gacon appelle à la gourmandise avec son melting pot de savoureux fruits. Il accompagnera à merveille tous vos repas de fêtes, vos apéritifs et vos desserts.

Mets adaptées

Dessert - fruits | Cuisine au wok | Cuisine orientale | Sauce aigre-douce | Paté - gibier

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Gros-Manseng (80%), Petit Manseng (10%), Chardonnay (10%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 7-8°C

Profil de goût: Demi

