Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - L'Eté Gascon Blanc | IGP Côtes de Gascogne | Gros Manseng - Chardonnay France (SUD OUEST) — 2025

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

Le Gros Manseng est fermenté dans des cuves en acier inoxydable après une cueillette trop mûre. Le Chardonnay est fermenté en fûts de bois (barriques) de 225 litres dont 10% sont renouvelés chaque année. Un assemblage des deux cépages a lieu en janvier et est mis en bouteille après un mois.

Dégustation

Au nez vif et complexe avec des arômes de fruits, de fleurs blanches et un soupçon de vanille. En bouche une parfaite harmonie entre la fraîcheur et la douceur. Des impressions d'ananas pêche et de vanille.

Mets adaptées

Dessert - fruits | Cuisine au wok | Foie gras | Cuisine oriental | Sauce aigre-douce | Paté - gibier

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Gros-Manseng (80%), Petit Manseng (10%), Chardonnay (10%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 7-8 °C
Profil de goût: Demi

