Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Harmonie Blanc | IGP Côtes de Gascogne 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

Les différents cépages sont récoltés et vinifiés séparément. La vendange est égouttée avant pressurage pneumatique. Les moûts obtenus sont débourbés puis placés en cuves thermo-régulées. Après ensemencement avec des souches de levures sélectionnées, la fermentation dure environ 15 jours à basse température entre 15 et 17°C. En fin de fermentation, après un seul soutirage, le vin est élevé en cuve sur lie pendant 3 à 5 mois puis conservé à 5°C en cuve jusqu'à la mise en bouteille. Ce n'est qu'au terme de cet élevage, que l'assemblage définitif est constitué.

Dégustation

Une robe argentée au reflet vert, un nez expressif. On ressent la présence de fruits à chair jaune (pêche, abricot), mais aussi celle de fleurs (tilleul, chèvrefeuille). En bouche, on perçoit l'abricot, la poire, la pêche blanche avec une finale sur le pamplemousse. Du caractère et du charme pour ce vin vif et plein de fraicheur qui se laissera déguster en toute saison. A servir frais, en accompagnement de viande blanche ou du poisson

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc, Colombard, Gros-Manseng, Ugni Blanc, Chardonnay

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Aromatique frais