Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Harmonie Blanc | IGP Côtes de Gascogne France — 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

Après la vendange mécanique et la vinification des différents cépages, un pressurage pneumatique s'ensuit, après quoi le jus non fermenté passe dans des cuves à température contrôlée pour fermenter pendant 15 jours à une température de 15-17 ° C (levures). Le vin reste sur lies pendant 3 à 5 mois à une température de 5 ° C. La récolte a lieu le soir et tôt le matin.

Dégustation

Une robe limpide et brillante pour un nez qui nous emporte dans un tourbillon de senteurs. Des fleurs aux fruits, des fruits mûrs aux fruits confits, ce millésime révèle une intensité et une concentration sans égale. Une attaque franche pour une bouche souple et suave, très équilibrée et persistante.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): +1-2

Servir à: 6-7 °C

