Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Family Reserve Blanc | IGP Côtes de Gascogne France (STREEKWIJN) — 2022

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

De Chardonnay en Petit Manseng vergisten samen in eiken vaten, waarvan 1/3 nieuw, wat echt een kunst op zich is. Dit omdat de Petit Manseng later geoogst wordt, het sap van Chardonnay wordt 6 weken bewaard aan 2°C, samen met de gisten. De sauvignon blanc komt niet met hout in contact. Na assemblage rijpt de wijn 9 maanden op zijn gistresten, vervolgens gaat hij ongefilterd op fles.

Dégustation

Een gele kleur met groene reflecties, zijn neus betovert ons met zijn tonen van vanille, linde, perzik en pompelmoes. De smaak is rond en zacht, met tonen van geelvlezig fruit, citrus en engelwortel, en toont ook een mooie frisheid. De gladde afdronk doet ons denken aan gekonfijte pruimen, met een lichte bitterheid van grapefruit.

Mets adaptées

Pizza - Fruits de mer et thon | Aziatische salade met kip | Assiette de légumes | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc, Petit Manseng, Chardonnay
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 8 °C
Profil de goût: Complex boisé

