Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Reserve Rosé | IGP Côtes de Gascogne France (Frankrijk) — 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

La vendange se fait de nuit, suivie d'une macération à froid séparée. La fermentation a lieu après l'assemblage, à basse température. Le vin est élevé sur ses fines lies pendant quatre mois, ce qui lui apporte rondeur et ampleur. Après filtration, il est mis en bouteille.

Dégustation

Ce vin de couleur rose pâle dévoile au nez des arômes de fraises fraîches parfaitement mûres, accompagnées d'une touche de pamplemousse estival. En bouche, il offre une sensation juteuse, avec des fruits croquants et une finale fraîche et florale. Un vin à déguster en toute saison et à toutes occasions.

Mets adaptées

Tapas | Vin plaisir | Salades - été

Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Syrah, Malbec
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Fruité frais

