Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Harmonie 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

De oogst gebeurt 's nachts, waarna een aparte koude maceratie plaats vindt. De verschillende druivensoorten worden appart gevinifieerd. Na een kort schilcontact, bekomt men het sap volgens de saignée methode, zonder persing. De gisting aan lage temperatuur mondt uit in een rijping op zijn gistresten, ook koud om veel fruit te behouden. Na filtering gaat de wijn op fles.

Dégustation

Deze lichtroze wijn doet in de neus denken aan vers rood fruit, violetjes en rozen. In de mond geeft de wijn een sappig gevoel, met een heerlijk verfrissende en florale afdronk.

Mets adaptées

Vin plaisir | Hors-d'œuvres | Viande - grillée | Apéritif

Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Syrah, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Manseng Noir, Tannat
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 1-2
Servir à: 6-8 °C

