



Wijnfiche

Domaine de Pellehaut – L'Été Gascon Rosé (demi-sec) | IGP Côtes de Gascogne France (Frankrijk) – 2024

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 gemiddelde leeftijd van de wijnstokken voor deze wijn is 40 jaar, de oudste van het domein. Na een korte koude maceratie, onttrekt men het sap volgens de saignée methode, zonder persen, aan lage temperatuur. Het sap gist aan koude temperatuur en deze gisting wordt door verder te koelen gestopt om zo een beetje restsuiker in de wijn te behouden. Men zorgt hierdoor voor een mooie balans tussen frisheid en zoetheid. De wijn wordt geklaard met klei, gestabiliseerd en gefilterd en tot slot gebotteld.

Dégustation

Rosé demi-sec à la robe rose pâle. Le nez dévoile un parfum gourmand de fraise mûre. En bouche, des notes de fraises confites, de fruits rouges bien mûrs et une touche sucrée de guimauve, le tout relevé par une élégante note florale de coquelicot.

Mets adaptées

Fraises | Gâteau au chocolat | Meloen met Parmaham

Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Merlot, Tannat

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 7 à 8 ° C

Profil de goût: Puissant ample

