



Harmonie de Gascogne Blanc 2022 - Domaine de Pellehaut - Côtes de Gascogne - France - 75cl

Le vignoble de Pellehaut se trouve sur les coteaux du château de Pellehaut, à quelque 180 m d'altitude, et bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Souvent protégé par l'effet du Foenh (barrière des Pyrénées) le Gers bénéficie de plus, d'une pluviosité estivale relativement faible. "Pellehaut" tire son nom de la pila romaine ou médiévale. L'exploitation agricole est gérée de façon traditionnelle par les frères Martin et Mathieu BERAUT. Fruit de l'assemblage de Chardonnay et de cépages locaux (Ugni-Blanc, Colombard, Gros-Petit Manseng, Folle Blanche et Sauvignon). Servir à 10°C à l'apéritif et en accompagnement de viandes blanches, fruits de mer, assiettes de charcuterie, fromages... Bouche: Au palais les saveurs s'équilibrent entre une attaque fraîche et une longue finale fruitée. Nez : On passe des zestes de citrons à l'ananas ainsi que par la pêche et le pamplemousse. Robe: Jaune pâle.



6.97 EUR

Artcode: 00001700

[Vins](#), [Vins blancs](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2022
Bouteille	75cl
Alcool	11,5%
Pays	France
Région	IPG Côtes de Gascogne

Producteur	Domaine de Pellehaut
Raisin	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Colombard, Gros Manseng
Goût	Frais, léger
Plats	BBQ, Bruschetta, Ceaser salade, Magere vissoorten, maquereau poêlée, Mosselen gebakken, moules, Pizza aux fruits de mer