



L'Eté gascon 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. Le froid a déjà envahi les champs lorsque les raisins utilisés pour ce vin sont récoltés.

100% Petit Manseng. L'âge moyen des vignes est de 6-7 ans.

Servir entre 10 et 12°C. Ce vin doux accompagnera aussi bien un foie gras du Sud Ouest, que certains fromages et desserts.

Bouche : Séduisante fraîcheur fruitée et citronnée.

Nez : Des arômes de fruits confits et de truffe.

Robe: Or pâle.



9.47 EUR

Artcode: 00001706

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

Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2021
Bouteille	75cl
Alcool	11%
Région	IPG Côtes de Gascogne
Producteur	Domaine de Pellehaut

Pays	France
Raisin	Gros Manseng
Plats	Apéritif, Crème brûlée, desserts a base d'ananas frais, desserts au chocolat, desserts au pommes, Foie gras, Fruitige desserts, Melon jambon de parme, Terrines
Goût	Fruité