



DOMAINE DE
PELLEHAUT

CHÂTEAU DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers - Tél : 05 62 29 48 79
www.pellehaut.com - contact@pellehaut.com



LE BEL ÂGE - RESERVE

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : A quoi peut donc correspondre cette appellation de « Bel Age » ? A l'Age où il y a assez de maturité pour prendre des décisions tout en gardant un pied dans l'enfance/insouciance non feinte. Comme cet Armagnac dont la moyenne d'Age a 10 ans, il présente un fort caractère vanillé tirant sur la noix de coco tout en conservant une fraîcheur fruitée très marquée en bouche.

Degré : 40%

Cépages : Assemblage d'Ugni Blanc et de Folle Blanche

Moyenne d'âge de l'Armagnac: 10 ans

Âge moyen des vignes : Plantées en 1990 et 1992.

Distillation : Alambic Armagnacais continu, simple chauffé, alimenté au bois.

Vieillessement : Elevage dans nos chais, dans des barriques à grains fins, ayant servi à élaborer nos plus grandes cuvées de vins blancs.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2018

