

## **Domaine de Pellehaut L'Escoubasso 2011**

La crème des Pellehaut c'est le haut du coteau, à 180 m d'altitude, c'est là que se trouve le vignoble ; en bas, dans la plaine, les blondes, celles d'Aquitaine, produisent la base d'un compost de premier choix pour le vignoble qui permet de réduire l'utilisation d'engrais de synthèse. Immense propriété agricole de 550 ha, Pellehaut possède la moitié en vignes sur des terroirs différents, balayés par un vent complice de la qualité et venu directement des Pyrénées, le fœhn. Venu aussi des Pyrénées, de Jurançon, le petit manseng fait à Pellehaut un effet liquoreux. Légèrement botrytisé ou simplement passerillé, le raisin résiste à la pourriture grise autorisant ainsi la production d'un vin moelleux, rare, logé en demi-bouteille. Entre l'abricot et la figue, le vin hésite. En revanche, sur la vivacité derrière le moelleux, le vin a tranché, c'est elle qui lui donne tout son potentiel à table.



### **Comment le boire?**

*Une demi-bouteille pour  
2 à 4 personnes sur une  
terrine de foie gras, des  
fromages à pâte persillée  
ou un gâteau à l'orange.*