



DOMAINE DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers - Tél : 05 62 29 48 79 - Fax : 05 62 29 49 90

www.pellehaut.com - contact@pellehaut.com



HARMONIE DE GASCOGNE ROUGE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : De la couleur d'une cerise brillante, ce vin offre un bouquet parfumé de cassis et de mûres relevé par quelques notes « poivre et cacao » pour dynamiser le tout. Une bouche ample et souple accompagne ces fruits tout au long de la dégustation. Un vin rouge jeune, léger et fruité qui s'adapte à toutes les cuisines.

Garde : Vin à déguster entre 1 et 3 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir de 12 à 18° en accompagnement d'apéritif, de viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, ainsi que sur les fromages.

Cépages : Ce vin est le fruit de l'assemblage de cépages locaux : Merlot, Tannat, Cabernet et Malbec ; de Syrah, avec une touche de Pinot Noir.

Terroir : Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.

Age moyen des vignes : 27 ans

Millésime Disponible : 2017

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières Médailles :

