



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



AMPELOMERYX - BLANC SEC IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : Une belle teinte d'un or jaune très lumineux. Le nez s'ouvre sur de puissants arômes toastés et vanillés se mariant au citron, à la poire et au coing. Une touche de fleur blanche s'ajoute à la complexité aromatique. La bouche volumineuse et aromatique à souhait finit sur une jolie fraîcheur. Un élevage soigné qui apporte longueur et délicatesse. Une complexité remarquable!

Garde : Vin à boire dans les 5 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir de 10° à 14° sur coquillages et crustacés, poissons ainsi que sur des viandes blanches et fromage de chèvre.

Cépages : Sauvignon, Chardonnay, Gros et Petit Manseng.
Degré: 13%

Millésime Disponible : 2016

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 : 30 ans

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Argumentaire: Ampélomeryx signifie le « ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf/mi-girafe, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers. L'Ampélomeryx errait sur nos terres il y a 17 millions d'années.

Dernières médailles :

