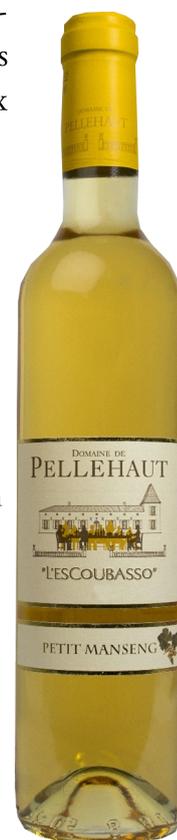




## ESCOUBASSO - BLANC MOELLEUX IGP - CÔTES DE GASCOGNE



- Dégustation :** Un millésime d'une couleur jaune légère. Ce vin offre un nez expressif et fruité, entre miel et tropique, voyage exotique pour les abeilles. En bouche le nectar d'ananas se dore de passion pour un miel d'acacia dont les fluides notes sucrées se terminent par une pointe citronnée. Un vin à servir frais en apéritif, accord parfait avec le foie gras, ou en dessert.
- Garde :** Vin à boire dans les 3 à 5 ans qui suivent le millésime. Bon potentiel de garde (10 ans).
- Servir :** Servir entre 10 et 12°. Ce vin doux accompagnera aussi bien un foie gras du Sud-Ouest, que certains fromages et desserts.
- Cépage :** 100 % Petit Manseng.
- 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 :** 10 ans
- Millésime Disponible :** 2011 - 2015
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- Argumentaire:** D'origine patois, l'Escoubasso signifie la conclusion, la fin d'un travail. En Gascogne, «l'Escoubasso» est le grand repas qui célèbre la fin des vendanges. Au Domaine de Pellehaut, les parcelles de Petit Manseng sont les dernières parcelles vendangées (fin octobre). Ainsi, au Château de Pellehaut, on fête la fin des vendanges autour de l'Escoubasso !



**Dernières médailles :**

