



# 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



## RÉSERVE FAMILLE BÉRAUT BLANC SEC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

**Dégustation :** Une cuvée haut de gamme aux caractéristiques bien trempées! Couleur or pale. Attaque en bouche sur les fruits exotiques mûrs avec des touches vanillées et épicées. La bouche dont l'attaque est très grasse et suave, présente beaucoup de matière et une belle complexité avec de la concentration; des notes de fruits confits sur un air torréfié. La finale est longue et ronde. Un vin blanc gascon qui a du corps, surprenant par son originalité et sa puissance. Un vin aux influences « bourguignonnes ».

**Garde :** Vin à boire dans les 2 à 5 ans qui suivent le millésime.

**Servir :** Servir entre 13 et 16° sur fruits de mer, poissons, viandes blanches, confits, fromages...

**Cépages :** Sélection des meilleures parcelles du Chardonnay et Petit Manseng.

**Millésime Disponible :** 2016  
Degré: 13%

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

**Age moyen des vignes :** 15 ans

**Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3

**Dernières médailles :**

