



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 ROUGE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : Millésime 2014 : La robe est sombre et profonde mais le nez illumine ce vin. Un subtil mélange d'arômes fruités et épicés persiste de longues minutes dans le verre. La bouche confirme cette belle tenue aromatique : cerise, poivre, cannelle, noix de muscade... supporté par une structure tannique puissante et élégante.

Tannat, Cabernet sauvignon, Pinot noir... Ces 3 cépages s'associent à merveille et offrent un vin d'une intensité et d'une complexité rare. Atypique en Gascogne, il sublimerait les plats traditionnels et raffinés.

Garde : Aussi bien jeune qu'après plus de 10 ans en cave.

Servir : Servir chambré. A déguster au cours d'un repas convivial pour accompagner un tournedos Rossini, une côte de bœuf ou du gibier.

Cépages : 2014 : Tannat-Cabernet- Sauvignon - Pinot Noir
2015 : Merlot-Tannat-Cabernet Sauvignon

Millésimes Disponibles : 2014 - 2015
Degré:

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 : 45 ans

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Argumentaire: Le Reserve est issu des meilleurs cépages de l'année, voilà pourquoi l'assemblage change tous les ans.

Dernières Médailles :

