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 robe jaune limpide et lumineuse. Un nez généreux et intense offre un savant mélange d'agrumes et d'eucalyptus. En bouche, l'alliance de la vanille et de l'orange couplée à la gourmandise du pain brioché permet, la dégustation de ce vin en apéritif jusqu'au dessert.

**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 de Chardonnay et Petit Manseng.

**Millésime Disponible :** 2018

**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 :** 15 ans

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

**Dernière Médaille :** Médaille d'Argent au Concours Des Vignerons Indépendants 2019

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

## DRY WHITE

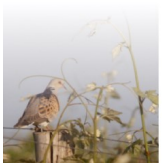
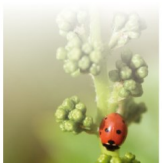
## IGP - CÔTES DE GASCOGNE

**Tasting note :** A limpid and luminous yellow color. A generous and intense nose offers a clever mix of citrus fruits and eucalyptus. On the palate, the alliance of vanilla and orange coupled with the delicacy of brioche bread allows the tasting of this wine as an aperitif until dessert.

**Ageing :** To drink within 3-5 years following the vintage.

**Serve with :** Serve between 13 and 16° on seafood, fish, white meats, candies, cheeses…

**Grapes :** Selection of the best plots of Chardonnay and Petit Manseng.

**Vintage :** 2018

**Medals :**