

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

ÉTÉ GASCON BLANC

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : Ce vin au parfum d'exotisme, nous submerge en bouche avec des notes de fruits de la passion, d'ananas, d'orange, de kiwi. Ce vin légèrement moelleux mais frais appelle à la gourmandise avec son melting pot de savoureux fruits. A déguster aussi bien en aperitif, qu'en accompagnement d'une viande blanche.

Garde : Vin à boire dans les 2-3 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir de 10 à 12° en apéritif, sur foie gras, poissons en sauce, fromages, alliances sucrés / salés et desserts.

Cépages : Assemblage de Gros 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 : 27 ans

Millésime Disponible : 2020

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2021
Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2020





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

ÉTÉ GASCON - SWEET WHITE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Tasting note : This exotic scent of wine overwhelms us on the palate with notes of passion fruit, pineapple, orange and kiwi. This slightly mellow but fresh wine calls for indulgence with its melting pot of tasty fruits. To be enjoyed both as an aperitif or as an accompaniment to white meat.

Ageing : To drink young as well as within 3-4 years following the vintage.

Serve with : Serve 10 to 12 °C as an aperitif, on a foie gras or fishes with sauce.

Grapes : Gros Manseng

Vintage : 2020

Medals :










