



DOMAINE DE
PELLEHAUT

CHÂTEAU DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers - Tél : 05 62 29 48 79

www.pellehaut.com - contact@pellehaut.com



LA BLANCHE AOP BLANCHE ARMAGNAC

Dégustation : Une couleur blanche translucide, un nez d'une grande franchise, dominé par la banane à l'attaque, floral ensuite, fleurs blanches, jacinthe et acacia. Un bon montant.

En bouche, on retrouve des notes florales de jacinthe et de narcisse. En fin de bouche, c'est la poire qui domine. Une eau de vie très fruitée et très intense.

Degré : 44%

Cépages : 100% Folle Blanche

Âge moyen des vignes : Plantées dans les années 1990 à 1992

Distillation : Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.

Elevage: Pas d'élevage. La Blanche est l'eau de vie directe sortie de l'alambic, réduite avec des petites eaux.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :



Médaille d'Or aux Talents de l'Armagnac 2015-2016

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2016

