DOMAINE DE PELLEHAUT

CHÂTEAU DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers -Tél : 05 62 29 48 79
www.pellehaut.com - contact@pellehaut.com

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

L'ÂGE DE RAISON– 30 ANS

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

appellation d'origine contrôlée AOC FRANCE — APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Dégustation : Une robe ambrée. Au nez, le bois et le fruit se montrent complices. Pruneau, épices douces, noisette légèrement grillée annoncent le rancio.
Enfin, la bouche est complexe ; chêne patiné, fruits secs, sablé au beurre, poivre et chocolat en final.

Degré : 40%

Cépages : 100% Ugni Blanc

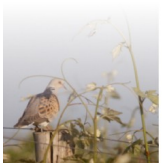
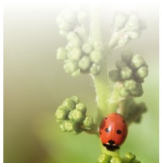
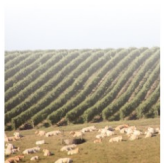
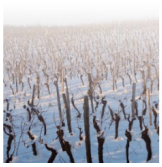
Âge moyen des vignes : Plantées dans les années 1970 à 1975

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

Vieillissement : Elevage dans nos chais, dans des fûts de chêne à grains moyens.
Sélection parmi les plus vieilles pièces de la propriété,

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles :

Les Talents DE L'ARMAGNAC Médaille d'Or Eauze

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