



## ESCOUBASSO - BLANC MOELLEUX IGP - CÔTES DE GASCOGNE



**Dégustation :** Une robe jaune doré, un nez d'ananas confit et de cranberries, une bouche suave aux notes de fruits secs et confits avec une finale ananas frais défini ce vin. Parfait pour l'apéritif, avec un foie gras ou en dessert.

**Garde :** Vin à boire dans les 3 à 5 ans qui suivent le millésime. Bon potentiel de garde (10 ans).

**Servir :** Servir entre 10 et 12°. Ce vin doux accompagnera aussi bien un foie gras du Sud-Ouest, que certains fromages et desserts.

**Cépage :** 100 % Petit 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 :** 10 ans

**Millésime Disponible :** 2018

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

**Histoire:** D'origine patois, l'Escoubasso signifie la conclusion, la fin d'un travail. En Gascogne, «l'Escoubasso» est le grand repas qui célèbre la fin des vendanges. Au Domaine de Pellehaut, les parcelles de Petit Manseng sont les dernières parcelles vendangées (fin octobre). Ainsi, au Château de Pellehaut, on fête la fin des vendanges autour de l'Escoubasso !

**Dernières médailles :** Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2019  
Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2019





## ESCOUBASSO - BLANC MOELLEUX IGP - CÔTES DE GASCOGNE



**Tasting note :** A golden yellow color, a nose of candied pineapple and cranberries, a smooth palate with notes of dried and candied fruits with a fresh pineapple finish defines this wine. Perfect for an aperitif, with foie gras or for dessert.

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

**Serve with :** Temperature of service: 10-12°C. Perfect as an aperitif wine, this cuvee is also a perfect match with foie gras, some cheese or any desserts.

**Grapes :** 100% Petit Manseng.

**Vintage :** 2018

**Medals :**

