

KallyVasco

Le blog littéraire et gourmand de Léon Mazzella di Bosco

Nous avons tous nos chouchous. Pellehaut en est un. Côté rouge, je craque pour l'entrée de

ga
m
m
e

avec une fréquence sans modulation. Côté blanc, et pour 6,90€, je fonds pour ce chardonnay bien acclimaté en terre gasconne. Le 2018 possède une profondeur aromatique étonnante

. Dégusté sur mon tartare de saumon au couteau,

soja et wasabi, il releva le gant : chapeau! Le rosé 2018, en bouteille « givrée », Réserve Famille Béraut (c'est le nom de la cuvée, 8,50€), issu de pinot noir et de tannat, libère son opacité formelle au premier nez, et plus encore à la première gorgée. C'est gourmand et généreux, ample et équilibré. Un rosé qui a du tact.

