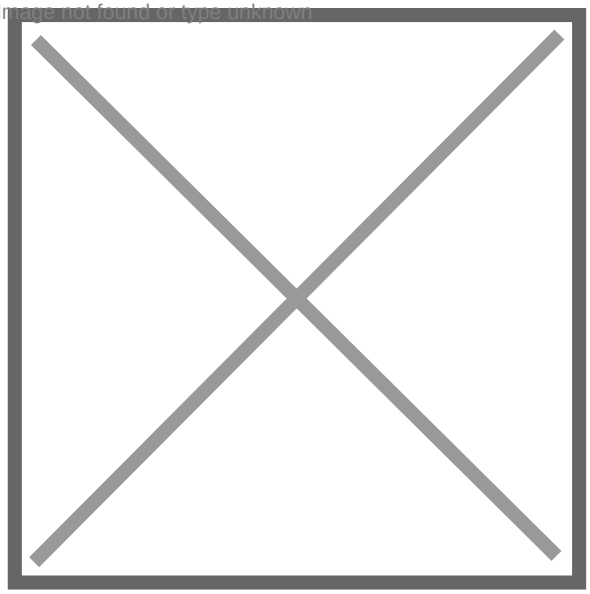
Château de Pellehaut "l'Age de Glace" - Famille Béraut - Armagnac - France - 70cl



Le Domaine de Pellehaut est entièrement situé sur le territoire de Téranèze dans le sud-ouest de la France reposant sur un sol limoneux et sablonneux . Les deux cépages utilisés pour élaborer l'Armagnac ici sont l'Ugni blanc et la Folle blanche . Même si l'activité principale du Domaine reste l'élevage des vins , celle de la production d'Armagnac n'en pas moins intéressante . Couleur jaune brillant avec une lueur orange. Les arômes quant eux évoquent à la fois la paille , les céréales et le tilleul . En bouche on remarquera qu'il lisse et qu'il finit avec des touches de céréales.

35.74 EUR

Artcode: 27003
Spiritueux, Armagnac

Informations complémentaires	
Type Spirits	Armagnac
Bouteille	70cl
Année	3
Alcool	40%
Raisin	Bacco 22a, Folle Blanche, Ugni Blanc
Région	Gascogne
Pays	France