



Pellehaut Chardonnay 2022 - Famille Béraut - Côtes de Gascogne - France - 75cl

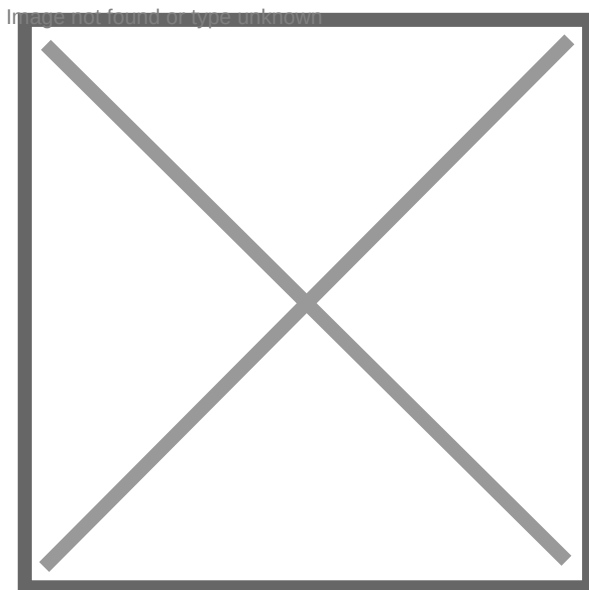
Le vignoble de Pellehaut se trouve sur les coteaux du château de Pellehaut, à quelque 180 m d'altitude, et bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Souvent protégé par l'effet du Foenh (barrière des Pyrénées) le Gers bénéficie de plus, d'une pluviosité estivale relativement faible. "Pellehaut" tire son nom de la pila romaine ou médiévale.

L'exploitation agricole est gérée de façon traditionnelle par les frères Martin et Mathieu BERAUT. Se servira bien frais, en apéritif, en entrée sur des bouchées à la reine, en accompagnement de volailles, avec un plateau de fromage ou en dessert...

Bouche : Les saveurs prennent du volume pour donner de la souplesse aux fruits présents tout au long de la dégustation.

Nez : Le nez est intense, gourmand et rappelle les fruits à chair blanche, tels la poire et les fruits exotiques, l'ananas, le litchi.

Robe: jaune pâle brillant.



9.47 EUR

Artcode: 00001703

[Vins](#), [Vins blancs](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2022
Bouteille	75cl
Alcool	12,5%

Pays	France
Région	IPG Côtes de Gascogne
Producteur	Domaine de Pellehaut
Raisin	Chardonnay
Goût	équilibré, léger

Plats	Asperges, Carpaccio de boeuf, Carpaccio de saumon, Carpaccio de thon, Eieren, fruits de mer, Griekse gerechten, plats de poissons raffinés, salade de fruits de mer, Schol, Vis
--------------	---