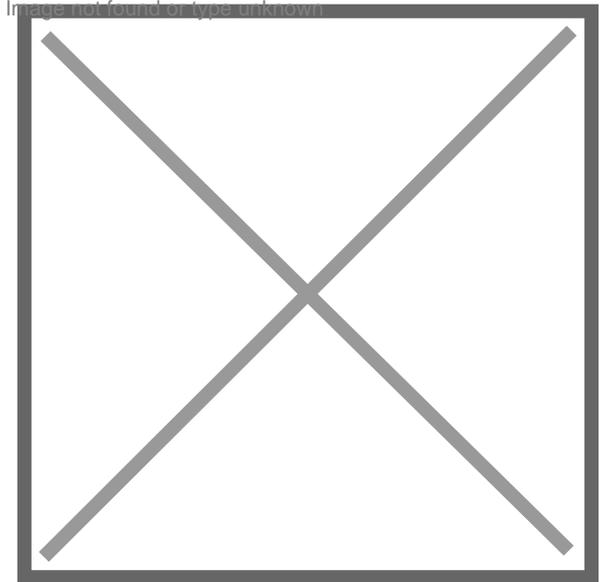




L'Eté gascon Blanc 2022 - Domaine de Pellehaut - Côtes de Gascogne - France - 75cl

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. Le froid a déjà envahi les champs lorsque les raisins utilisés pour ce vin sont récoltés. 100% Petit Manseng. L'âge moyen des vignes est de 6-7 ans. Servir entre 10 et 12°C. Ce vin doux accompagnera aussi bien un foie gras du Sud Ouest, que certains fromages et desserts. Bouche : Séduisante fraîcheur fruitée et citronnée. Nez : Des arômes de fruits confits et de truffe. Robe: Or pâle.



9.47 EUR

Artcode: 00001706

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

Informations complémentaires

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Couleur et type | Blanc |
| Année | 2021 |
| Bouteille | 75cl |
| Alcool | 11% |
| Région | IPG Côtes de Gascogne |

| | |
|-------------------|---|
| Producteur | Domaine de Pellehaut |
| Pays | France |
| Raisin | Gros Manseng |
| Plats | Apéritif, Crème brûlée, desserts a base d'ananas frais, desserts au chocolat, desserts au pommes, Foie gras, Fruitige desserts, Melon jambon de parme, Terrines |
| Goût | Fruité |