L'Eté Gascon Rosé 2021 - 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. Il s'agit d'un vin rosé légèrement sucré composé de 70% deTannat et 30% de Merlot et Cabernet. Température idéale de service, de 8 à 10 °C en apéritif, pour accompagner un foie gras et en dessert.
Bouche : Attaque douce sur le fruit, bouche gourmande, légère, souple et équilibrée.
Nez : Il est fait d'agrumes et de fruits rouges confits et de vanille.
Robe: Rose orangée.

Image not found or type unknown

9.47 EUR

Artcode: 00001707
Vins, Vins rosés

Informations complémentaires	
Couleur et type	Rosé
Année	2021
Bouteille	75cl
Alcool	11,5%
Pays	France

Région	IPG Côtes de Gascogne
Producteur	Domaine de Pellehaut
Raisin	Tannat
Goût	Fruité, léger
Plats	Apéritif, Desserten aardbeien, Desserten abrikozen, desserts au chocolat, Fruitige desserts, Melon jambon de parme, Pannenkoeken, Sushi