



Wijnfiche

**Domaine de Pellehaut - L'Été Gascon**  
**Rosé (demi-sec) | IGP Côtes de**  
**Gascogne**  
**FRANKRIJK (FRANKRIJK) — 2023**

**Domein**

**Dom. de Pellehaut**

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraut die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 27 jaar oud. Deze zijn gelegen op drie bergruggen met voornamelijk een klei en kalkrijke ondergrond voor de witte Chardonnay druif en de rode druivensoorten. Een gedeelte van de wijngaard heeft een ondergrond van klei en zand die finessevolle en aromatische witte druiven afleveren (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

**Vinificatie**

Na een korte koude maceratie, onttrekt men het sap volgens de saignée methode, zonder persen, aan lage temperatuur. Het sap gist aan koude temperatuur en deze gisting wordt door verder te koelen gestopt om zo een beetje restsuiker in de wijn te behouden. Men zorgt hierdoor voor een mooie balans tussen frisheid en zoetheid. De wijn wordt geklaard met klei, gestabiliseerd en gefilterd en tot slot gebotteld. 40 g/l suikergehalte.

**Smaak**

Deze medium zoete rosé heeft een zachtroze kleur, met in de neus een parfum van aardbeien. Het pallet vertoont toetsen van gestoofde aardbei, rijp rood fruit en marshmallow, met florale toesten van klaprozen.

**Gerechten**

Aardbeien | Chocoladecake | Meloen met Parmaham

## Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Merlot, Tannat

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 7-8°C

Smaakprofiel: Stevig vol

