



Wijnfiche

Pellehaut – V.S.O.P. Armagnac Caraf **Réserve de Gaston – 42% |** **EAU-DE-VIE –**

Domaine

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).

Vinification

Vinification: Traditionnelle sans ajout de soufre, fermentation à basse température, puis un seul soutirage des lies les plus épaisses avant distillation. Batonnage régulier jusqu'à la distillation. Pressurage: pneumatique à basse pression. Séparation des vins de presse. Distillation: Alambic Armagnacais continu, simple chauff e, alimenté au bois.

Informations spécifiques

Médaille d'Or au Concours Général Agricole (Paris 2007).

Dégustation

Une couleur jaune soutenue aux refl ets orangés. Un nez un peu savon, des notes de Reine-Claude mûre et de paille. Une bouche douce et ample, une belle longueur où l'on retrouve ce côté savon avec une fi nale de bois très fondu un peu malté.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Cépage: Ugni Blanc (50%), Folle Blanche (50%)

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°

