



Wijnfiche

Domaine de Pellehaut – Harmonie Rosé | IGP Côtes de Gascogne France (FRANKRIJK) – 2023

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

La Harmonie de Gascogne fut la première cuvée du domaine, élaborée avec 5 à 7 cépages différents selon le millésime. La vendange et la vinification de chaque variété se font mécaniquement et séparément. Éraflage, foulage et macération courte se succèdent à vive allure. Sa teinte rosée est obtenue par la méthode de saignée. Le moût non fermenté est vinifié à seulement 15 - 17 °C pour capturer pleinement ses caractères aromatiques. Une fois fermenté, le vin repose brièvement "sur lies" avant d'être légèrement filtré avant embouteillage. Entièrement produit de manière végétalienne.

Dégustation

Cette assemblage de 5 cépages nous offre une couleur rose saumon dans le verre et un nez animé avec des arômes de pêche. En bouche, il est juteux avec des notes de zeste de bergamote, de groseille rouge et de framboise. Un rosé Vegan Friendly polyvalent qui saura plaire à de nombreux amateurs.

Mets adaptées

Hors-d'œuvres | Barbecue | Poisson - grillé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Syrah, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Fruité frais

