

Une certaine idée du vin...

...des idées pour le valoriser.



Appellation :

AOC Armagnac Ténarèze

Dénomination :

L'Age tendre

Le Domaine : Domaine De Pellehaut

Situé sur les coteaux du château de Pellehaut, à plus de 180m d'altitude, le vignoble bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Pellehaut tire son nom de la pila romaine ou médiévale.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares en vignes. C'est une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu BERAUT.

Cépages :

100% Ugni Blanc

Formats disponibles :

Bouteilles 70 cl uniquement.

Notre appréciation :

Une teinte légère, une couleur paille or. Le nez est frais, sur des notes de baies de rose et de poivre blanc. En bouche, beaucoup de vivacité dès l'attaque mais une très belle longueur qui se prolonge sur des notes crème de lait.

Le vin n'est pas un produit comme les autres, confiez votre offre vin à un partenaire expert de la filière.