



**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

**Dénomination** : L'Escoubasso.

**Le domaine** : Domaine de Pellehaut.

Situé sur les coteaux du château de Pellehaut, à plus de 180 m 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 de vignes. C'est une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères, Martin et Mathieu BERAUT.

**Le terroir** : Boulbènes (Argile et sable).

**Les Cépages** : Petit Manseng.

**Elevage** : Cuve inox.

**Formats disponibles** : Bouteilles 50 cl.

**Notre appréciation** :

C'est une fois le froid installé que les raisins issus de ce vin sont vendangés. Un nez exubérant, la bouche est grasse et généreuse, se terminant par des notes d'agrumes, que dire un nectar moelleux.

**Certification** : HVE niveau 3.

