



DOMAINE DE
PELLEHAUT
32250 MONTREAL DU GERS

DOMAINE DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers – Tél. 05 62 29 48 79 – Fax : 05 62 29 49 90
(i) www.pellehaut.com – (e) chateau@pellehaut.com



AMPELOMERYX ROUGE

Dégustation :

Un pelage d'un roux profond aux reflets violets. Ce jeune Ampélomeryx se distingue au nez par des notes de fumé, de sous-bois et de cerise. En bouche, l'allure légère de l'attaque s'intensifie en cadence pour terminer sur des notes plus sauvages, au coeur des bois. Ce vin champêtre, à l'instar de l'animal préhistorique dont il porte le nom, accompagnera idéalement viandes et fromages.

Garde :

5ans qui suivent le millésime.

Servir :

Servir de 12° à 18° en accompagnement de viandes blanches, barbecues & grillades ainsi que sur les fromages.

Cépages :

Pinot Noir, Malbec et Syrah.

Millésime disponible : 2014

Avis des Professionnels :

L'avis de 1001 Degustations : " Belle robe raisonnablement soutenue, violacée. Nez très original, à la fois sur la finesse et sur la puissance avec des notes de fumées, feuille de cassis, presque minérales et acidulées, gelée de groseille. La bouche a la même particularité, c'est un vin digeste et original par son assemblage et son goût. Finale sur des notes poivrées et minérales.
A servir sur une poule au pot ou un steak tartare.

Dernières Médailles :

