



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



ESCOUBASSO

Dégustation : Le froid commence à envahir les champs lorsque les raisins utilisés pour ce vin sont récoltés. Et pourtant c'est tout le soleil qui est enfermé dans ces grains, donnant ainsi une couleur d'or pâle à ce vin. Des arômes de fruits confits et de truffe nous sont révélés au nez comme des pépites qu'il faut puiser au coeur de la glace. En bouche le fruit se fait caresse et termine sur une note citronnée pour rappeler que la piqure de l'hiver va de pair avec la douceur du foyer.

Garde : Vin à boire dans les 3 à 5 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir entre 10 et 12°. Ce vin doux accompagnera aussi bien un foie gras du sud ouest, que certains fromages et desserts.

Cépages : 100% Petit Manseng

Millésime disponible : 2011 & 2014

Avis des Professionnels : **Guide Bettane & Desseauve 2015 (Coup de coeur) :** " Joli robe dorée, nez de truffe, bouche assez puissante sur les fruits secs et confits, tendue par une bonne amerthume.

Guide des bonnes affaires du Vin 2015 : "Somptueux nez de mangue séchée et de truffe, typique du petit manseng passerillé. On dépasse les 100grammes de sucre résiduel, la bouche est caressante, suave, intensément parfumée. Elle reste néanmoins fraîche et élégante de bout en bout.

Guide Hachette des Vins 2014 : " D'un jaune très soutenu, il offre un nez intense de fruits secs (figue, noisette), de miel et grillé, suivi d'une bouche harmonieuse à la finale douce et longue. Beaucoup de gras et de puissance dans ce vin d'une grande harmonie qui se plaira avec une croustade aux pommes.



Dernières Médailles :

