



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



L'ÉTÉ GASCON

Dégustation: **Millésime 2015 :** Une couleur jaune franche aux accents légèrement dorés, un nez de fruits exotiques mêlés aux pêches et abricots. Un voyage gustatif des îles tropicales aux vergers du Sud, entre douceur et tonicité, ce vin accompagnera à merveille tous vos repas de fêtes, vos apéritifs et vos desserts.

Garde: Vin à boire dans les 2-3 ans qui suivent le millésime.

Servir: Servir de 10 à 12° en apéritif, sur foie gras et poissons en sauce.

Cépages: Assemblage à base de Gros Manseng & Chardonnay.

Millésime disponible: 2015

Avis des Professionnels: **Guide des Vins - Sélection officielle des oenologues de France :** "Ce vin présente une couleur or aux reflets verts. Le nez, quant à lui, se montre expressif, évoquant les fruits exotiques, notamment l'ananas et le citron vert. La mise en bouche, tout en souplesse, s'appuie sur une belle vivacité de zeste de clémentine et de citrus. Fraîcheur et rondeur sont au rendez-vous. Bel équilibre.

Vins et oenotourisme - Thierry Perardelle
Journaliste / Sommelier : "Apprécié en terrasse avec quelques gourmandises apéritives, ce vin ni trop sucré ni trop généreux se pose bien sur le registre de la douceur, des arômes fondus de fruits exotiques et d'agrumes. Un Côte de Gascogne moelleux équilibré, bien agréable et au prix alléchant. A déguster à l'apéritif sur des crevettes à l'aigre doux, des plats exotiques, un foie gras, des desserts blonds (pêches, poires, abricots, ananas...)."



Dernières Médailles :

