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

LES MARCOTTES

Dégustation : Ce vin de couleur foncée présente un nez délicat de cerises griottes associées à la fraîcheur des épices. En bouche l'attaque et souple, ce vin prend ensuite de l'ampleur au fil de la dégustation pour finir sur une note poivrée. A savourer en accompagnement avec vos viandes, gibiers...

Garde : Aussi bien jeune qu'après une dizaine d'années en cave.

Servir : Servir chambré. A déguster au cours d'un repas convivial pour accompagner des viandes rouges ou un cassoulet au confit de canard...

Cépages : Vieilles vignes de Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon.

Millésime disponible : 2014

Avis des Professionnels :

Guide Hubert 2014-2015 : " Un fruité intense, rafraîchi par des notes mentholées, de chêne grillé. Bouche très fruitée, avec une matière bien lissée, des tanins gras et aromatiques. Un vin déjà gourmand mais qui pourra attendre avec une palombe rôtie.

Guide Gilbert & Gaillard 2014 : " Robe grenat jeune. Nez fin, entre fruits rouges et noirs mûrs et présence boisée grillée. Bouche généreuse, tendre, qui séduit par sa matière séveuse, sa fraîcheur et sa densité aromatique. Un gascogne idéal sur une viande grillée. Une valeur sûre.

Dernières Médailles :