



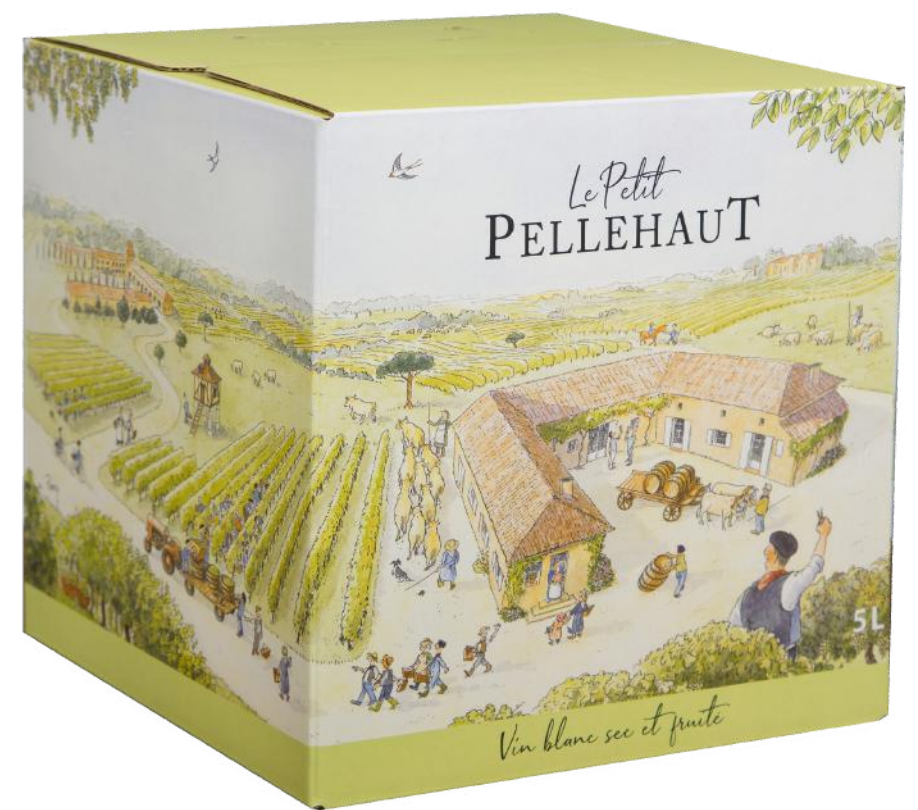
New!

Le Petit PELLEHAUT

BIB BLANC SEC ET FRUITÉ

- **Appellation:** IGP Côtes de Gascogne
- **Labellisation:** Haute Valeur Environnementale (HVE)
- **Cépages:** Assemblage de cépages locaux : Ugni blanc, Colombard et Gros Manseng. Vin produit entièrement à partir des vignes du Domaine. Levures indigènes.
- **Notes de dégustation:** "Le Petit Pellehaut" offre un nez très expressif d'agrumes, de pamplemousse et de fruits exotiques. Fruité, gourmand et naturellement équilibré, il présente une belle fraîcheur et une finale croquante acidulée.
- **Accords mets et vins:** "Le Petit Pellehaut" vous accompagnera aussi bien à l'apéritif qu'avec des crustacés, des poissons grillés ou encore des viandes blanches.
- **Température de Service:** 10°C
- **Potentiel de garde:** à boire dans les 6 mois et 6 semaines après ouverture
- **Taux d'alcool:** 11% vol

Millésime : 2020



Le Petit Pellehaut, qu'es aquò?

Il s'agit tout simplement du lieu-dit où se trouve le domaine de Pellehaut avec son chai, ses bureaux, sa salle de dégustation, ses prairies, son étable et ses vignes, telle la petite Toscane, perché sur les côteaux de Montréal-du-Gers. A travers ce BIB nous souhaitons mettre en avant la Gascogne, ses paysages vallonnés et notre Petit Pellehaut. Nous avons donc confié cette tâche à l'artiste « anglo-gascon » Perry Taylor qui à travers ses dessins met en scène la vie quotidienne dans nos campagnes, nos traditions et notre patrimoine local depuis plus de 15 ans. Il a donc croqué pour Pellehaut avec humour et tendresse, une scène de vie autour de notre lieu-dit « Le Petit Pellehaut ». Ce BIB est une véritable invitation à venir découvrir la Gascogne, un vin qui appelle à la convivialité.