

**Domaine de Pellehaut - Harmonie  
Blanc | IGP Côtes de Gascogne  
FRANKRIJK (STREEKWIJN/IGP) – 2023**

**Domein**

**Dom. de Pellehaut**

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraut die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 27 jaar oud. Deze zijn gelegen op drie bergruggen met voornamelijk een klei en kalkrijke ondergrond voor de witte Chardonnay druif en de rode druivensoorten. Een gedeelte van de wijngaard heeft een ondergrond van klei en zand die finessevolle en aromatische witte druiven afleveren (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

**Vinificatie**

Machinale oogst en zachte pneumatische persing. De most wordt geklaard alvorens te vergisten in een temperatuurgecontroleerde omgeving (2 weken in inox op 15-17 °C). Eenmaal uitgegist, rust de wijn nog 3-5 maanden sur lattes. Alleen de beste druiven worden gebruikt voor de wijnen van Dom. Pellehaut.

**Smaak**

Heldere groengele kleur met een aangename neus: geel steenfruit (perzik en abrikoos), limoen en kamperfoelie. Abrikoos, peer en pompoes in de mond. Een levendige, frisse witte wijn.

**Gerechten**

Kaas - geitenkaas | Vis - Zeevruchten | Aperitief

**Algemene info**

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc, Colombard, Gros-Manseng, Ugni Blanc, Chardonnay

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris



