1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2017



Domaine De Pellehaut - L'Escoubasso

Scv Béraut

Francia · Sud-Ouest

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2014
DENOMINACIÓN	Côtes de Gascogne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Tranquilo
DOSIFICACIÓN	Dulce
VARIEDAD(ES)	Petit Manseng
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 6 años

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune or, scintillante. Nez riche et expressif de cire d'abeille, de pêches jaunes cuites. Belle amertume désaltérante en première bouche puis la chair onctueuse glisse et distille des notes d'abricots rôtis, de pâte de coing. Un moelleux équilibré et ensoleillé en finale. Servir dès l'apéritif sur des toasts de foie gras.

Catado el 16/11/2016

MARIDAJES PLATO

Roquefort
Foie gras de pato mi-cuit
Tatin de mangue

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

Scv Béraut
CHÂTEAU DE PELLEHAUT
32250 MONTRÉAL DU GERS
Tel : 0033562294879
www.pellehaut.com