1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Domaine De Pellehaut - Réserve

Scv Béraut

France · Sud-Ouest

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2014
APPELLATION	Côtes de Gascogne
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinot noir
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat soutenu. Nez élégant de Zan, toasté, un peu mentholé. Assez déroutant à l'aveugle ! Où sommes-nous ? La bouche est à la fois fruitée, notes de cerises noires, de cacao et puissante, sous-bois, cuir fin. Bel équilibre avec la finesse et le fruit qui reste dominant. Finale grillée, torréfaction. Servir vers 16°C sur une daube de sanglier.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Confit d' oie ou de canard
Daube de sanglier
Côte de boeuf aux cèpes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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