



Domaine De Pellehaut - Réserve



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Côtes de Gascogne

Cépage(s): Tannat , Cabernet Sauvignon , Pinot noir

Région: Sud-Ouest

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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