1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Domaine De Pellehaut - L'Escoubasso

Scv Béraut

France · Sud-Ouest

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2014
APPELLATION	Côtes de Gascogne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Doux
CÉPAGE(S)	Petit Manseng
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS 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.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Roquefort
Foie gras de canard mi-cuit
Tatin de mangue

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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