

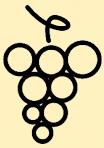
VS

AOC Armagnac

Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (300 ans) où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.



Labellisation Haute Valeur Environnementale
L'agroécologie est au centre de notre travail



100% Folle Blanche

Parcelles de Folle Blanche plantées en 1990 et 1992



Moyenne d'âge de 3 ans

Distillation en alambic armagnacais continu, simple chauffe alimenté au bois

Élevage en pièce de 400L en bois de Gascogne et du Limousin
Grains moyens

Degré 40%

ARMAGNAC

Teinte légèrement dorée



Nez à la dominante de fleurs blanches (tilleur, fleur d'oranger) soulignée par des notes de raisin sec et d'amande verte

Bouche axée sur les arômes de pomme granny, souligné par des notes de chèvrefeuille et cannelle. La finale est sur des notes de fruits secs tels que le raisin sec ou l'abricot sec



A déguster frais voir frappé en apéritif, trou gascon ou en digestif



Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com