

VSOP

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



80% Folle Blanc & 20% Ugni Blanc

Parcelles de Folle Blanche plantées en 1990 et 1992.
Parcelles d'Ugni Blanc plantées en 1970 et 1975.



Moyenne d'âge de 8 ans
Distillation en alambic armagnacais continu,
simple chauffe et alimenté au bois
Élevage en fûts de chênes gascons
Grains moyens

Degré 40%

Robe ambrée aux reflets orangés.



Nez à la dominante de cannelle et vanille avec des notes
d'abricot, raisin sec et agrumes (zeste de mandarine, orange,
pamplemousse)

Bouche dominée par des saveurs de fruits secs tels que l'abricot sec ou la noix.
On retrouvera par la suite des notes similaires au nez, avec une finale sur les
agrumes (zeste d'orange, orange)



Domaine de Pellehaut

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