

# BLANCHE D'ARMAGNAC

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 d'Ugni Blanc plantées en 1970 et 1975



Aucun élevage  
Distillation en alambic armagnacais continu, simple chauffe  
alimenté au bois  
La Blanche est de l'eau-de-vie sortie de l'alambic réduite avec  
des petites eaux

Degré 44%



couleur transparente

Nez sur la fraîcheur avec une aromatique portant sur les notes  
mentolées et le citron vert

Bouche est sur la même base aromatique que le nez, avec une  
dominante

de pêche blanche et nectarine souligné par des arômes de  
fleurs blanches  
(type jasmin). La finale est herbacée avec une dominante  
concombre et  
citron vert.



Médaille d'Or au Talent de l'Armagnac 2018-2019

*Domaine de Pellehaut*

*32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)*