ARMAGNAC COLLECTION XO

DOMAINE DE PELLEHAUT



Spiritueux & Co Cognac / Armagnac Armagnac

L'Armagnac Collection XO raconte avec tendresse l'histoire d'une vie...Porté par la douceur de l'aube naissant aux accents de noisette, il emplit le palais tout en subtilité... Les saveurs de l'automne apportent en leur bagage une fraîcheur singulière jouant les notes de l'instrument de papilles qu'est le palais...

- 60% Ugni Blanc
- 40% Folle Blanche

Accords mets et vins

En digestif

Détails

Degrès : 40 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,50 L
Région : Sud-Ouest
Types : Cognac/Armagnac
Packaging : carton de 6
Domaine : Pellehaut
Appellation : AOP Armagnac

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire et Boulbene
Cépage : 60% Ugni Blanc et 40% Folle Blanche
Vendange : Mecanique
Vinification : Assemblage des 10 meilleurs millésimes dont les plus vieilles eaux-de-vie ont été élevées patiemment pendant plus de 30 ans dans nos chais et confère à cet Armagnac une moyenne d'âge de 20 ans.
Elevage : Elevage dans nos chais, dans des fûts de chêne français à grains fin pour la Folle Blanche et à gros grains pour l'Ugni Blanc. Les pièces à gros grains proviennent des chênes de la propriété qui ont été abattus pendant la tempête de 2009.

Dégustation

Robe : Une belle robe cuivrée aux nuances ambrées et aux éclats dorés
Nez : Le nez nous dévoile une richesse dans son bouquet qui s'exprime sur des notes de fruits confits, d'épices, accompagnées d'un noble rancio, qui témoigne du long vieillissement en fûts de chêne.
Bouche : La bouche, expressive et généreuse, offre une sensation de douceur sur une matière suave aux multiples saveurs de pruneau, réglisse et cacao.
Garde : 40 ans
Température de service : Température ambiante

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château de Pellehaut, abrite une belle et longue histoire. Celle de la famille Béraut installée à Montréal-du-Gers depuis quatre siècles.Dans les années 50, diplôme d'agronomie en poche, Gaston Béraut reprend la direction de la propriété familiale rompant ainsi avec la tradition qui voulait que l'exploitation soit confiée à un métayer.Dans les années 70, Gaston et son épouse acquièrent successivement de nouveaux terrains et double la surface totale du domaine, passant de 150 à 300 ha dont 50 ha de vigne. Ainsi agrandie, l'exploitation comporte désormais des parcelles plus hautes, moins soumises au gel, des sources abondantes et des lacs collinaires offrant des possibilités d'irrigation et de l'eau pour le bétail. C'est à ce moment-là que Gaston Béraut décide de prendre en main la distillation de ses propres vins pour l'Armagnac.Au début des années 80, alors que les eaux-de-vie commencent à remporter un certain succès lors des concours de dégustation, le domaine se lance dans l'aventure des Vins des Côtes de Gascogne.Aventure qui s'est poursuivie et intensifiée depuis avec la restructuration du vignoble, la réorganisation et l'équipement des chais, ainsi qu'avec la présence au vignoble de Martin et Mathieu les fistons, dont les empreintes de pas de bambins sont à jamais inscrites dans les rangs de vignes du domaine. Issus d'une lignée de vignerons Armagnacais, formés a? la viticulture et a? l'œnologie, Mathieu et Martin Béraut assurent avec simplicité et dynamisme l'essor du domaine familial depuis une vingtaine d'années.

Plaisirs du vin
Albi