

COTES DE GASCOGNE

« HARMONIE DE GASCOGNE » 2025

Domaine de Pellehaut



Situation : Niché sur les coteaux ensoleillés du Gers, le Domaine de Pellehaut incarne l'âme chaleureuse et généreuse de la Gascogne. Propriété familiale depuis plusieurs générations, il s'étend sur un vaste vignoble où se mêlent traditions viticoles et esprit d'innovation. Les vignes, baignées de lumière et caressées par les vents doux du Sud-Ouest, donnent naissance à des vins expressifs, marqués par la fraîcheur et l'intensité aromatique. Le domaine s'est forgé une solide réputation grâce à ses blancs vifs et fruités, véritables signatures de son savoir-faire. On y retrouve des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches,

portés par une belle vivacité. Les rosés, légers et gourmands, ainsi que les rouges, souples et accessibles, complètent une gamme pensée pour le plaisir et la convivialité.

Encépagement : Tannat, Merlot, Carbernet-Sauvignon, Malbec, Syrah

Terroir : Sables et argilo-limoneux.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2027

Observations : Le nez est fin et expressif, dominé par des arômes de petits fruits rouges, accompagnés de délicates notes florales. En bouche, l'attaque est vive et croquante. Le vin développe une belle palette fruitée, toujours sur les fruits rouges, avec une texture souple et légère. La finale est nette, fraîche et légèrement acidulée, marquée par un retour sur les agrumes et une pointe de gourmandise qui prolonge le plaisir.

Quelques accords : à l'Apéritif, Salade niçoise, Grillades, Plateau de charcuterie, Pizza...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com