# ARMAGNAC RÉSERVE

DOMAINE DE PELLEHAUT




Spiritueux & Co Cognac / Armagnac Armagnac

A quoi peut donc correspondre cette appellation de « Bel Age » ? A l où il y a assez de maturité pour prendre des décisions tout en gardant un pied dans l non feinte. Comme cet Armagnac dont la moyenne d a 10 ans, il présente un fort caractère vanillé tirant sur la noix de coco tout en conservant une fraîcheur fruitée très marquée en bouche.

## Accords mets et vins

En digestif

## Détails

**Types :** Cognac/Armagnac
**Packaging :** carton de 6
**Domaine :** Pellehaut
**Degrès :** 40 %
**Viticulture :** HVE niveau 3
**Contenance :** 0,70 L
**Région :** Sud-Ouest
**Appellation :** AOP Armagnac

## Dégustation

**Robe :** Une belle robe cuivrée aux nuances ambrées et aux éclats dorés
**Nez :** Léger de vanille et cannelle, note boisée à peine vanillée.
**Bouche :** Peu agressive assez rectiligne où l'on retrouve les caractéristiques du nez.
**Garde :** 40 ans
**Température de service :** Température ambiante

## Caractéristiques

**Terroir :** Arg
**Cépage :** 70 % Ugni Blanc et 30 % Folle Blanche
**Elevage :** Elevage dans nos chais, dans des barriques à grains fins, ayant servi à élaborer nos plus grandes cuvées de vins blancs.

## 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
Dax