



DOMAINE DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers – Tél. 05 62 29 48 79 – Fax : 05 62 29 49 90
(i) www.pellehaut.com – (e) chateau@pellehaut.com

DOMAINE DE
PELLEHAUT
32250 MONTREAL DU GERS



LA GAMME DES DES FINIS OCTOBRE L'ÉTÉ GASCON

- Dégustation** Une couleur jaune pâle, limpide et brillante, un nez de fruits jaunes : abricot, pêche qui se révèlent en bouche sous leurs aspects les plus savoureux et les plus gourmands. La douceur sucrée de ce vin en fera le compagnon idéal de vos apéritifs, entrées et desserts.
- Cépages** Une base à 80 % de Gros Manseng accompagnée de Chardonnay et de cépages locaux.
- Garde** Vin à boire dans les deux années qui suivent le millésime.
- Servir** Servir de 10 à 12°C en apéritif, sur foie gras et poissons en sauce.
- Prix d'achat conseillé** 6 à 8 €.

