



PELLEHAUT ARMAGNAC MILLÉSIME 1973

[Sea el primero en dejar una reseña para este producto](#)

Il reste 7 articles En Stock

€ 114,00

Disponibilité: Disponible

Descripción rápida

Revue des "Vins de France" par Martine Nouet: Nez ample et complexe avec des notes de rancio (orange confite, pâte de coing, noisette et abricot sec). La bouche est riche, fondue, gourmande et soyeuse, l'alcool parfaitement maîtrisé. Un superbe armagnac.

Sélection 2ème Trofeo Habanos Armagnac 2007.

ARMAGNAC PELLEHAUTMILLESIME 1973

45% VOL 100% UGNI BLANC - NON FILTRÉ

"Pellehaut" tire son nom de la pila romaine ou médiévale. La présence de mosaïques représentant de la vigne, à deux kilomètres, sur le site de la villa gallo romaine de Séviac, laisse présager que la vigne était déjà présente à Pellehaut au temps des romains... Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares en vignes. C'est une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu BERAUT.

Información adicional

Descripción

ARMAGNAC PELLEHAUTMILLESIME 1973 45% VOL 100% UGNI BLANC - NON FILTRÉ

"Pellehaut" tire son nom de la pila romaine ou médiévale. La présence de mosaïques représentant de la vigne, à deux kilomètres, sur le site de la villa gallo romaine de Séviac, laisse présager que la vigne était déjà présente à Pellehaut au temps des romains... Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares en vignes. C'est une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu BERAUT.

Nos coups de coeur

No

Millésime

1973

Domain

Domaine de Pellehaut

Type d'Armagnac

Millésimé

Appellation

AOC Armagnac

Âge

Millesimé

Mise en bouteille

No

Taux d'Alcool (°)

45

Contenance (L)

0.70

Agriculture

Normal

Âge du vignoble

No

Caractéristique(s)

Complexe, Doux, Long, Rond

Cépages

Ugni Blanc

Vinification / Elevage

La vinification des vins destinés à la distillation s'effectue de façon traditionnelle, en veillant à protéger les jus puis les vins contre l'oxydation, pour préserver les arômes, mais sans ajout de sulfite.

Densité (pieds/hectare)

No

Département

Gers

Distillation

L'Armagnac doit une grande partie de sa typicité à son alambic. Au château de Pellehaut, nous distillons traditionnellement avec un alambic armagnacais qui fonctionne en continu avec une chaudière à bois. C'est le principe de la « simple chauffe », différente de la double chauffe charentaise pratiquée dans l'élaboration du Cognac et de certains Armagnacs. Le bouilleur de cru veille donc jour et nuit, auprès de l'alambic, à la lente transformation du vin en eau-de-vie. Cette étape décisive dans l'élaboration des eaux-de-vie est aussi un moment de convivialité au Château de Pellehaut, la présence de l'alambic dans nos chais vient signifier la fin des vendanges.

Note de Dégustation

Couleur : Jaune d'or à peine ambré.

Nez : Notes de sous bois, de cannelle et de noix fraîche.

Bouche : Très douce et longue assez discrète marquée par la prune très mûre et le coing.

Dégustation par Frederique Lebel:

Eau-de-vie ambré soutenu aux reflets cuivrés. Brillante et limpide. Le nez est très riche et complexe sur des arômes de rancio très intense avec des notes de beurre fondu. L'attaque en bouche est franche et bien équilibré. La rétro-olfaction sur des note de sous-bois et d'humus est complexe. La finale sur le rancio se termine sur des notes de café grillé.

Revue des "Vins de France" par Martine Nouet:

Nez ample et complexe avec des notes de rancio (orange confite, pâte de coing, noisette et abricot sec). La bouche est riche, fondue, gourmande et soyeuse, l'alcool parfaitement maîtrisé. Un superbe armagnac.

Production (hl/hectare)	No
Récompenses	Sélection 2ème Trofeo Habanos Armagnac 2007
Région	Sud-Ouest
Surface (hectares)	No
Terroir	No
Unité de Vente	1
Vendange	Mécanique et parcellaire
Nombre d'accessoires	No
Accessoires Livrés	No