



## WIJN INFORMATIE

# Domaine de Pellehaut Ampelomeryx Rouge

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Cotes de Gascogne
Druivenras	Malbec, Pinot Noir, Syrah
Merk	Domaine de Pellehaut
Smaakprofiel	Elegant rood
Wijn en spijs	Charcuterie, Gegilde vis, Wit vlees
Jaargang	2019
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	12%



**Omschrijving** Domaine de Pellehaut heeft al een lange historie als het op wijnbouw aankomt. De streek is van oudsher de streek van de armangac. Deze sporen zijn nog overal voelbaar, vooral de aanplant en gebruik van druivenrassen als Ugni Blanc, Colombard en de Gros- en Petit Manseng verwijzen hiernaar. De druivenrassen werden in eerste instantie niet goed genoeg bevonden voor kwaliteitswijnen, maar meer kennis in combinatie met de juiste technieken laat menig wijnliefhebber aangenaam verrassen. Pellehaut is vanuit beginsel dan ook echt een armangac huis, dit maken ze dan ook nog steeds vol trots. De wens om ook wijn te maken, is hier briljant aan toegevoegd. In de jaren '80 is de familie Béraut begonnen met het maken van wijnen, met bijzonder veel succes. Domaine de Pellehaut werkt op zeer verantwoorde wijze, ze zijn 'Haute Valeur Environmentale niveau 3' gecertificeerd. De bewerking van de bodem, de wijnstokken, de waterhuishouding, het minimaliseren van afval, maar ook educatie van de werknemers spelen hier een grote rol in. De Ampelomeryx is absoluut een bijzondere blend van Pinot Noir, Syrah en Malbec. Samen geven ze een levendig en fris glas rode wijn met enig





# WIJN INFORMATIE

diepgang. Het aroma is vol van bessen, cassis en kers, met een vleug peper en kaneel. De Ampelomeryx Rouge mag absoluut wat koeler geserveerd worden, tussen de 12 en 18 gr. C., lekker om te combineren op borrelplanken met koude vleeswaren en diverse kazen of een vis-bbq.

