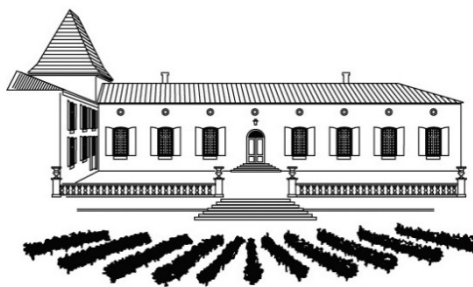


Grands Vins de Bordeaux



SICHEL

Famille Sichel - Depuis 1883



DOMAINE DE PELLEHAUT

ARMAGNAC



L'Armagnac est la plus ancienne eau de vie de France, avec plus de 700 ans d'histoire.

Le Château de Pellehaut, bâti au XVIII^e siècle, est situé dans l'appellation Ténarèze, qui offre des eaux-de-vie puissantes, en bordure du Bas-Armagnac, à la production très douce. Cette situation exceptionnelle confère à ses Armagnacs finesse, douceur et complexité. Le Château est exploité depuis plus de 300 ans par les générations successives de la famille Béraut. Par leur travail soigné, selon un savoir-faire ancestral, Mathieu et Martin Béraut vous offre ici un joyau de la tradition gasconne.

Au Château de Pellehaut, l'Armagnac est issu de la distillation de vins blancs grâce à un alambic de Gascogne (une distillation simple continue). Le distillateur travaille jour et nuit pour superviser la lente transformation du vin en eau-de-vie. À la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie est placée dans des fûts de chêne de 400 litres (sauf la Blanche) et bénéficie d'un patient élevage avant d'être commercialisée. Le Château de Pellehaut produit des armagnacs de coupe et des armagnacs millésimés. Ils sont connus pour être fins, doux et complexes.

ARMAGNAC XO - 20 ans: 100% Ugni blanc.

40% alc/vol.

Assemblage de plusieurs millésimes dont le plus jeune a 20 ans. Elevage en barriques de 400 L ayant servi à élaborer nos plus grandes cuvées de vins blancs.

Note de dégustation: Une couleur ambrée avec des reflets dorés. Au nez, un rancio naissant sur la noisette et le pain d'épice. La bouche très ample, est marquée par des notes de réglisse et de grillé.

Fiche technique :

Travaux en vert:	Palissage et épamprage manuel, rognages et effeuillages mécaniques. Enherbement total pour limiter la vigueur des vignes et le rendement.
Rendements:	70 à 90 hL /ha .
Fumure:	Composts naturels de fumier produit sur l'exploitation et de marc de raisins en complément d'une fertilisation classique.
Récolte:	Mécanique, vendangé le plus souvent la nuit.
Vinification:	Traditionnelle sans ajout de soufre, fermentation à basse température, puis un seul soutirage des lies les plus épaisses avant distillation. Batonnage régulier jusqu'à la distillation. Conservation sous gaz inerte pour éviter l'oxydation.
Pressurage:	Pneumatique à basse pression. Séparation des vins de presse.

Distillation : L'Armagnac doit une grande partie de sa typicité à son alambic. Au château de Pellehaut, il est distillé 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 les chais vient signifier la fin des vendanges.

Degré après distillation: 56-60% vol.

Vieillessement: Elevage dans nos chais dans des barriques à grains moyens de 400 L en bois provenant de de Gascogne et du Limousin.

Degré après-mise: 40% vol – filtré

