

LES MARCOTTES

IGP Côtes de Gascogne 2020

Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (400 ans) où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes du domaine et de pieds qui ont été marcottés. Grâce au marcottage les pieds mères âgés produisent à leurs justes équilibres. Les parcelles offrent peu de raisins mais d'une grande concentration.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon



Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes
Élevage partiel en fûts de 12 à 18 mois sur lies avec batonnage régulier
Potentiel de garde de 8 à 10 ans



Une teinte rouge grenat

Notes de pruneaux, cerise griotte finalisée par la douceur du cacao

En bouche, on retrouve des notes similaires le tout complété par la gourmandise de la confiture de fraise et de vanille



A déguster avec de la viande de bœuf, un cassoulet de canard ou encore sur des aubergines braisées



Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

LES MARCOTTES

IGP Côtes de Gascogne 2020

Martin and Mathieu Béraut manage the familiar estate, one of the oldest estate of Gers (300 years) where vines, cattle farming (Blonde d'Aquitaine breed) and cereals cohabit in perfect harmony and give us a rich and varied biodiversity.

This "cuvée" is made with our oldest vines which have been layered. Thanks to layering, the first vines stocks produce with a perfect balance. That parcels give few grapes but with a big concentration.



High Environmental Value label since 2015
Agroecology is central to our work



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon



Pre-fermented maceration on cold temperature for 4 days
Alcoholic fermentation controlled by temperature
Vinification on indigenous yeasts
Ageing in gascon's oak barrel, on lees, during 12 to 18 months
(it depends of the vintage)
Ageing capacity of 8 - 10 years



Deep purple color
Complexed nose on black cherry, cooked prune and cocoa
The mouth is similar and complete by strawberry and vanilla notes



Serve on a traditional duck breast IGPSud-Ouest grilled on wood fire along with potatoes



Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com