

AMPÉLOMÉRYX ROUGE

Vin de France

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.

La cuvée AmpéloMéryx signifie « le ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf mi girafe, et au muséum d'histoire naturelle de Toulouse qui l'a découvert, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers, à côté de notre vignoble. L'Ampelomeryx vivait sur nos terres il y a 17 millions d'années. Tout comme cet animal inattendu, la cuvée en est de même. Un assemblage original dont le caractère affirmé de cette cuvée, a été volontairement déclaré en Vin de France.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



Malbec, Syrah, Pinot Noir, Manseng Noir



Macération pré-fermentaire à froid pendant 72h
Pigeage du Pinot Noir 2 à 3 fois par jour durant la fermentation alcoolique pour une extraction en "douceur" des arômes et de la couleur

Vinification à partir de levures indigènes

Potentiel de garde de 6 ans



Une teinte violette et profonde

Un nez sur le poivre blanc, la fleur de cassis et la mûre

En bouche, on retrouve des tanins très souples, des arômes épicés, de la cerise noire ainsi que des fruits noirs tels que la mûre et la myrtille. Le tout finalisé par la fraîcheur de l'eucalyptus.



A déguster sur un rôti de veau, des viandes rouges ou sur des plats végétariens.

Millésime 2019



Domaine de Pellehaut

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

AMPÉLOMÉRYX ROUGE

Vin de France

2020

Martin and Mathieu Bérault 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.

The Ampelomeryx cuvée means « the ruminant of the vineyard ». This wine is a tribute to this extinct animal, half deer half giraffe, and to the natural history museum of Toulouse which find it. The fossils were find in Montréal du Gers, close to our vineyard. The Ampeloméryx used to live on our lands 17 millions years ago. Like this unexpected animal, the cuvée is the same, very unusual. An original blend which has a strong personality, it has been voluntary declared as Vin de France.



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



Malbec, Syrah, Pinot Noir, Manseng Noir



Pre-fermented maceration on cold temperature during 72h
Vinification with indigenous yeasts
To drink young, within the 5 years following the vintage.



Deep purple color
Nose very expressive with a mix of red fruits, pepper and a hint of cocoa
The mouth is round and well balanced between a good freshness and very soft tannins



Serve on roast veal, red meat in sauce or vegetarian's plates



Domaine de Pellehaut

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