

ÉTÉ GASCON ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne

vin rosé doux

2021

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.

En Gascogne, l'hiver n'est jamais en avance, l'automne est la plus belle des saisons et on la nomme « L'Été Gascon ». Grâce à la barrière des Pyrénées, notre microclimat donne des étés qui se prolongent (par effet de Föhn) et qui favorisent la surmaturation des raisins tout en préservant la fraîcheur aromatique, ce qui est parfait pour les Manseng et certains rouges tardifs. Il en résulte des vins doux et frais, sublime équilibre entre la densité de la matière et la puissance des arômes qui savent rester subtils et délicats.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



Tannat & Merlot

Quelques heures de macérations / saignée à la réception de la vendange

Vinification à partir de levures indigènes

Fermentation alcoolique arrêtée par le froid

Potentiel de garde de 3 ans

Sucres résiduels : 40g/L



Teinte Robe rose pâle aux reflets argentés

Des notes gourmandes de fraise tagada, complétées par l'acidulé de la framboise et de la groseille

En bouche nous retrouverons des arômes de barbe à papa, assouplies par la fraîcheur de la framboise et de la grenade.



A servir sur vos melons estivaux accompagné d'une chiffonnade de jambon de Bayonne ainsi que vos fondants aux chocolats et desserts fruités.



Domaine de Pellehaut

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

ÉTÉ GASCON ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne

vin rosé sweet

2021

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.

In Gascony, winter is never early, autumn is the most beautiful season and we name it "L'Été Gascon". Thanks to the Pyrenees mountains, our microclimate gives long summers (thanks to the effect of Foenh) that help for the over-ripening of the grapes while preserving the aromatic freshness, which is perfect for Manseng and some late reds. Finally, we get some sweet and fresh wines, with delicate aromas and a perfect balance between the sweetness and the acidity.



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



Tannat & Merlot



Few hours of maceration
Made by the saignee method
Vinification with indigenous yeasts
Alcoholic fermentation stopped by cold temperature to retain residual sugar
To drink young as well as within the 3 to 4 years following its vintage.
Residual sugar : 40g/l



A pale pink hue with silver highlights
On nose, we smell Gariguet strawberry, vineyard peach, melon and rose.
The palate is tasty with a mix of strawberries, raspberries and vine peach



To be enjoyed as an aperitif or accompanied by a chocolate treat or strawberry tart.



Domaine de Pellehaut

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