

# AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2022

Vin de France  
vin rouge

*Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 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 : dans les 6 ans qui suivent le millésime.**



Cet assemblage original de Pinot noir, Malbec et Syrah nous propose un nez axé sur les fruits noirs tels que la cerise, le cassis, la mûre et renforcé par la fraîcheur mentholée.

En bouche, ces fruits noirs sont sublimés par des notes réglissées, et de poivre noir. Les tanins sont mûrs et continueront de s'affiner dans le temps.



**A déguster avec une viande rouge grillée ou braisée, une viande blanche comme le poulet crapaudine, ou encore avec un plateau de fromage.**



*Domaine de Pellehaut*

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)

# AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2022

Vin de France  
red wine

*Martin and Mathieu Bérault manage a historic vineyard in Gascony, a family estate for 400 years where vines, cattle breeding (Blonde d'Aquitaine breed) and cereals cohabit in perfect harmony and offer 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 found 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 voluntarily 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 be enjoyed within the 6 years following the vintage.**



This original blend of Pinot Noir, Malbec and Syrah has a nose focused on black fruits such as cherry, blackcurrant and blackberry, enhanced by a minty freshness.

On the palate, these black fruits are enhanced by licorice and black pepper notes. The tannins are ripe and will continue to refine over time.



**To be enjoyed with grilled or braised red meat, white meat such as chicken crapaudine, or a cheese platter.**



*Domaine de Pellehaut*

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)