

FAMILY RESERVE BLANC 2021

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc sec

Martin et Mathieu Bérault 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.

Les cuvées "Réserve" sont nées de la volonté de mettre en avant les meilleures parcelles de l'année. L'assemblage peut donc varier d'une année sur l'autre. Par cette cuvée, qui au départ était réservée uniquement à la famille, nous avons voulu montrer qu'en Gascogne aussi il est possible de produire de grands vins.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.



Chardonnay & Petit Manseng



Macération pelliculaire à froid.
Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage en fûts sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.
Potential de garde : 4 à 5 ans qui suivent le millésime.



Ce vin blanc aux reflets verts, mêle le fruité de la pêche/abricot, le floral du chèvrefeuille et une pointe de vanille.
La bouche savoureuse, nous offre une finale sur des notes miellées et muscatées.



Elle accompagnera parfaitement un plat de volaille rôtie, une choucroute ou un plateau de fromages.



Domaine de Pellehaut

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

FAMILY RESERVE BLANC 2021

IGP Côtes de Gascogne
dry white wine

Martin and Mathieu Béraut 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.

These cuvées were born with the determination to put forward our best parcels of the year. The blend can change year by year. With this wine, reserved at the beginning for the family, we want to show that it's possible to make “grands vins” in Gascony too.



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



Chardonnay & Petit Manseng



Pellicular maceration on cold temperature.
Vinification with indigenous yeasts.
Ageing in oak barrel on lees.

To be enjoyed within 4 to 5 years following the vintage.



This green-hued white wine offers a blend of fruity peach/apricot, floral honeysuckle and a hint of vanilla. On the palate, it finishes with honey and muscatel notes.



A perfect match for roast poultry, sauerkraut or a cheese platter.



Domaine de Pellehaut

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