

HARMONIE BLANC 2023

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.

L'Harmonie de Gascogne est la 1^{ère} cuvée du Domaine. A l'origine il y avait seulement 2 cépages par couleur, désormais il y en a entre 5 et 7. Par cette cuvée, Mathieu Bérault souhaite mettre en avant l'expression de son terroir au travers de tous les cépages cultivés et représentatifs de la diversité des terroirs du domaine. L'intérêt de cette cuvée est d'atteindre l'harmonie parfaite entre les différents cépages d'une année sur l'autre, en exploitant leur complémentarité.



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



Colombard, Sauvignon, Ugni Blanc, Chardonnay et Gros Manseng



Macération pelliculaire
Vinification à partir de levures indigènes
Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.



Une robe argentée au reflet vert et un nez expressif.
On ressent la présence de fruits à chair jaune (pêche, abricot), mais aussi celle de fleurs (tilleul, chèvrefeuille).
En bouche, on perçoit l'abricot, la poire, la pêche blanche avec une finale sur le pamplemousse.



A déguster avec du poisson ou de la volaille.
Par exemple sur vos entrées constituées de bulots accompagnés d'un aïoli ou sur des plats de poissons blancs grillés, de viandes blanches.



Domaine de Pellehaut

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

HARMONIE BLANC 2023

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.

Harmonie de Gascogne is the first “cuvée” of the estate. Originally there were only 2 grape varieties in that wine. Now there are 5 to 7 grape varieties. By this “cuvée”, Mathieu BERAUT wants to highlight the expression of his terroir through all the grapes cultivated on the estate and representative of the diversity of the estate. The goal of this “cuvée” is to achieve the perfect harmony between the different grape varieties from one year to the next, by exploiting their complementarity.



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



Colombard, Sauvignon, Ugni Blanc, Chardonnay et Gros Manseng



Pellicular maceration
Vinification with indigenous yeasts
To be enjoyed within 2 to 3 years following the vintage.



A silvery color with green highlights and an expressive nose. Yellow-fleshed fruits (peach, apricot) are present, as are flowers (lime blossom, honeysuckle). On the palate we find apricot, pear and white peach, with a grapefruit finish.



To be enjoyed with seafood, fish or poultry.
For example on your starters made of whelks accompanied by an aioli or on grilled white fish or white meat dishes.



Domaine de Pellehaut

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