

# HARMONIE BLANC 2024

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<sup>ère</sup> 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.**



Harmonie blanc 2024 possède une robe jaune pâle aux reflets vert. Au nez il révèle des notes de fruits exotiques, d'ananas, mais aussi de pomme. En bouche il est expressif on retrouve des arômes de fruits de la passion, de pomme verte et d'agrumes notamment de pamplemousse et de zeste d'orange.



**A déguster avec du poisson ou une viande blanche.**

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](http://www.pellehaut.com)

# HARMONIE BLANC 2024

IGP Côtes de Gascogne  
dry white 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.*

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 and Gros Manseng



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



Harmonie blanc 2024 has a pale yellow color with green highlights. The nose reveals notes of exotic fruit, pineapple and apple. The palate is expressive, with aromas of passion fruit, green apple and citrus, notably grapefruit and orange zest.



**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](http://www.pellehaut.com)*