

PETIT MANSENG 2020

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc moelleux

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.

La créativité nous anime ! Que ce soit par des assemblages atypiques, la réintroduction de cépages oubliés, le développement de levures indigènes, des méthodes de vinification pointues... Tradition et modernité font alliance à Pellehaut.



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



100% Petit Manseng. Parcelles vendangées fin octobre.



Fermentation sous bois Vinification à partir de levures indigènes Elevage sur lies fines durant plusieurs mois
Sucres Résiduels : 75g/L

Potentiel de garde : 5 à 10 ans qui suivent le millésime.



Avec sa robe d'un jaune doré intense, le nez séduit immédiatement avec ces arômes d'abricots secs, de pâtes de fruits. La dimension florale est apportée par une délicate touche de pétale de rose séchés. En bouche, la gourmandise est au rendez-vous : l'abricot sec domine suivi de fruits confits et de pruneau donnant une texture veloutée et une finale longue et élégante.



Un liquoreux raffiné, idéal pour accompagner un plateau de fromage ou un dessert fruité.



Domaine de Pellehaut

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

PETIT MANSENG 2020

IGP Côtes de Gascogne
sweet 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.

Creativity drives us! Whether through atypical blends, the reintroduction of forgotten grape varieties, the development of indigenous yeasts, cutting-edge winemaking methods... Tradition and modernity come together in Pellehaut.



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



100% Petit Manseng. Plots harvested at the end of October.



It is barrel-fermented. Vinification with indigenous yeasts. Ageing on lees during few months. Residual sugar: 75g/L. **To be enjoyed within 5 to 10 years following the vintage.**



Intense golden yellow in color, the nose is immediately seductive, with aromas of dried apricots and fruit jellies. The floral dimension is enhanced by a delicate touch of dried rose petals. On the palate, greediness is the order of the day: dried apricot dominates, followed by candied fruit and prune, giving a velvety texture and a long, elegant finish.



To be enjoyed with : a traditional foie gras from IGP Sud-Ouest, as an aperitif, or as an accompaniment to a cheese platter, or even with an exotic dish.



Domaine de Pellehaut

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