

PETIT MANSENG 2023

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.

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015, notre domaine pratique une polyculture durable qui respecte l'environnement et valorise la biodiversité. Les terres y sont cultivées avec passion et respect.



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



100% Petit Manseng.



Le Petit Manseng fermente sous bois puis l'élevage se fait sur lies fines pendant près d'une année. Cet élevage lui confère du gras et une complexité aromatique avec des notes toastées vanillées.

Sucres résiduels : 70 g/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.



Servir de 10 à 12°C. Ce vin doux accompagnera aussi bien un foie gras du Sud Ouest, que vos fromages et desserts.



Domaine de Pellehaut

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

PETIT MANSENG 2023

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 coexist in perfect harmony and offer a rich and varied biodiversity.

Certified High Environmental Value since 2015, our estate practises sustainable mixed farming that respects the environment and promotes biodiversity. The land is cultivated with passion and respect.



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



100% Petit Manseng.



The Petit Manseng ferments in wood, then is aged on fine lees for nearly a year. This ageing process gives it richness and aromatic complexity with toasted vanilla notes.
Residual sugar: 70 g/L.

To be enjoyed within 5 to 10 years following the vintage.



With its intense golden yellow colour, the nose immediately seduces with aromas of dried apricots and fruit jellies. The floral dimension is provided by a delicate touch of dried rose petals. On the palate, it is deliciously indulgent: dried apricot dominates, followed by candied fruit and prunes, giving it a velvety texture and a long, elegant finish.



Serve at 10 to 12°C. This sweet wine pairs well with foie gras from south-western France, as well as cheese and desserts.



Domaine de Pellehaut

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