

CHARDONNAY 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.

Lors de son arrivée au domaine, après avoir travaillé aux Etats Unis, Mathieu Bérault a voulu introduire ce cépage dans l'appellation. Le but étant de pouvoir alimenter sa créativité car ce cépage apporte gras et longueur en bouche, ce qu'il nous manquait dans les cépages gascons. Ce cépage mondialement connu et à l'histoire lourde méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Chardonnay où l'expression d'un terroir calcaire de pierres blanches (Peyrusquet en Occitan) lui apporterait tout son charme.



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



100% Chardonnay.



Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines pendant 2 mois et batonnage régulier.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans qui suivent le millésime.



Ce vin se présente sous une robe jaune pâle aux reflets verts. Les notes de fruits à noyaux (pêche - abricot) viennent s'harmoniser à des notes gourmandes de banane mûre et de vanille.

La vivacité du kiwi en début de bouche, est suivi par une trame aromatique sur la mangue, la banane, la pêche. On y décèle la rondeur de l'avocat accompagné par une finale minérale.



Ce chardonnay atypique accompagnera à merveille vos filets de poissons grillés, vos huîtres et autres fruits de mer, ainsi que vos fromages à pâte dure tels qu'un comté affiné, ou un beaufort.



Domaine de Pellehaut

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

CHARDONNAY 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.

When the winemaker Mathieu Beraut came back on the estate, after he has worked in the USA, he wanted to introduce this grape variety in the area.

The goal was to allow his creativity because this grape variety gives richness and length on mouth, because our local gascony grapes varieties don't have those characteristics. The grape variety is famous and has a big story that is why we want to introduce it in a special cuvée only with Chardonnay, where the calcareous terroir will give all glamorous things.



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



100% Chardonnay.



Vinification with indigenous yeasts.
Ageing during 2 months on the lees.
To be enjoyed within 3 to 5 years following the vintage.



This wine has a pale yellow colour with green highlights.
Notes of stone fruit (peach - apricot) harmonise with greedy notes of ripe banana and vanilla.

The lively kiwi fruit at the start of the palate is followed by an aromatic framework of mango, banana and peach. The roundness of the avocado is accompanied by a mineral finish.



This unusual Chardonnay is the perfect accompaniment to grilled fish fillets, oysters and other seafood, as well as hard cheeses such as mature Comté or Beaufort.



Domaine de Pellehaut

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