

PINOT ROUGE 2024

IGP Côtes de Gascogne

vin rouge

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.

A l'instar du Chardonnay en blanc, le Pinot Noir en rouge, originaire de Bourgogne et reconnu internationalement, s'exprime pleinement sur les terroirs de Pellehaut. Introduit depuis 2008, ce cépage méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Pinot Noir.



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



100% Pinot Noir.



Macération pré-fermentaire à chaud.

Vinification en cuves inox.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans qui suivent le millésime.



Ce vin rouge à la robe rubis est caractérisé par un nez fruité plus particulièrement fruits des bois : griottes, mûres, arrondies par une pointe de vanille. La bouche est gourmande et légère avec des tanins souples et soyeux.



A déguster sur un rôti de bœuf ou en accompagnement d'un plateau de fromage.



Domaine de Pellehaut

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

PINOT ROUGE 2024

IGP Côtes de Gascogne
red 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.

As for the Chardonnay in white, the Pinot Noir in red, native of Burgundy and internationally recognized, is fully expressed on the terroirs of Pellehaut. Introduced since 2008, this grape variety deserved to be highlighted in a 100% Pinot Noir vintage.



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



100% Pinot Noir.



Hot pre-fermentation maceration.
Vinification in stainless steel tanks.
To be enjoyed within 5 to 6 years following the vintage.



This ruby-coloured red wine is characterised by a fruity nose, particularly wild berries: morello cherries and blackberries, rounded off with a hint of vanilla. The palate is rich and light with supple, silky tannins.



Enjoy with roast beef or as an accompaniment to a cheese platter.



Domaine de Pellehaut

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