

HARMONIE ROSE 2025

IGP Côtes de Gascogne

vin rosé 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.

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.



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec & Syrah.



Saignée et pressée à la réception de la vendange.

Vinification à partir de levures indigènes.

Élevage allant de quelques semaines à plusieurs mois, avec remise des lies en suspension régulière.

Potentiel de garde : dans les 2 ans qui suivent le millésime.



Avec sa belle robe brillante, ce rosé séduit par ses arômes délicats de fraise fraîchement cueillie. La bouche est gourmande, elle révèle une large palette de fruits rouges : fraise, framboise et légères notes de groseille. La fin de bouche est vive, avec une sensation de légèreté et de fraîcheur.



A déguster bien frais, il sera parfait à l'apéritif ou pour accompagner des grillades pour les beaux jours.



Domaine de Pellehaut

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