

AMPÉLOMÉRYX BLANC 2024

Vin de France

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.

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.



Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng.



Vinification à partir de levures indigènes.

Élevage sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.

Potentiel de garde : 3 à 6 ans qui suivent le millésime.



Assemblé de Sauvignon, Chardonnay, Gros et Petit Manseng, ce vin révèle un nez expressif et harmonieux. On distingue des arômes floraux, suivis d'agrumes frais – orange, citron vert – puis de fruits à chair blanche – poire mûre, pêche. Des notes fumées viennent se mêler au bouquet aromatique. La bouche est marquée par des saveurs d'agrumes et de poire, avec une pointe vanillée. L'élevage sur lies confère des notes briochées qui invitent à la gourmandise. La persistance est élégante avec un joli volume en bouche et une fraîcheur vibrante.



A déguster en accompagnement d'un plat à base de volaille.



Domaine de Pellehaut

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