


# Harmonie Blanc 2025

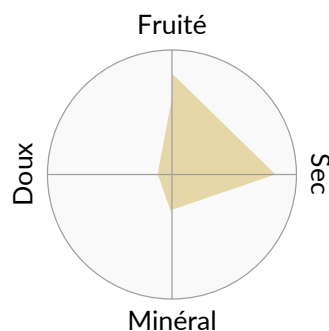
IGP Côtes de Gascogne

● Vin blanc sec



 **Cépages**

Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon, Gros et Petit Manseng et Chardonnay.



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



Macération pelliculaire.  
Vinification à partir de levures indigènes.  
Naturellement léger en alcool : 10,5 degrés.  
**Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.**



Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez d'agrumes et de fruits exotiques, dominé par le pamplemousse. Bouche expressive, fraîche et équilibrée, aux notes de fruits de la passion et d'agrumes.



À déguster avec des poissons, des crustacés ou des viandes blanches. Il accompagne particulièrement bien les huîtres ou les poissons blancs grillés.

## Un terroir, une histoire, une famille

Martin et Mathieu Béraut veillent sur un vignoble historique niché au cœur de la Gascogne, un domaine familial depuis plus de 400 ans produisant des vins avec une identité unique et des armagnacs de caractère. Au fil des générations, le savoir-faire s'est transmis dans le respect des traditions et du territoire.

Le domaine repose sur une polyculture harmonieuse où vignes, élevage bovin et cultures céréalières cohabitent en parfaite complémentarité. Cette diversité agricole favorise une biodiversité riche et contribue à l'équilibre naturel des sols et des écosystèmes. Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale), le domaine s'engage dans des pratiques respectueuses de l'environnement, en valorisant des méthodes durables et responsables.

Vignerons indépendants, le domaine suit avec attention chaque étape. De la vigne à la vinification, jusqu'à la distillation et la mise en bouteille à la propriété, chaque phase est réalisée avec soin afin de préserver la qualité et l'authenticité des produits.

Domaine de Pellehaut  
32250 Montréal du Gers  
05.62.29.48.79  
[www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)

*Martin et Mathieu  
Béraut*