




Harmonie Rouge 2025

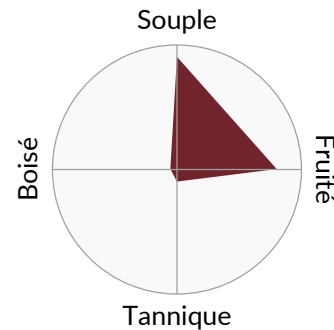
IGP Côtes de Gascogne

● Vin rouge

DOMAINE DE
PELLEHAUT

 **Cépages**

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tannat, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Manseng Noir.



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



Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Potentiel de garde : dans les 3 ans qui suivent le millésime.



Un vin à seulement 11° d'alcool !



Ce vin léger à la robe rouge rubis révèle un nez à dominante fruits rouges : fraise, framboise. En bouche on distingue la fraise, le cassis et une note poivrée. Les tanins sont souples et soyeux.



À déguster en accompagnement de viande rouge ou avec de la charcuterie/fromage.

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

*Martin et Mathieu
Béraut*