


L'Été Gascon Blanc 2025

DOMAINE DE
PELLEHAUT

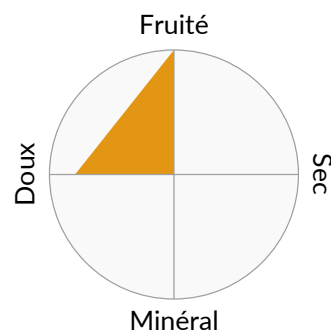
IGP Côtes de Gascogne

● Vin blanc doux



 **Cépages**

Gros Manseng et Chardonnay.



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



Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification à partir de levures indigènes.
Fermentation alcoolique arrêtée par le froid.
Gros Manseng élevé sur lies fines en cuve.
Sucres Résiduels : 40g/L. - 10,5 degrés.
Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.



Ce vin présente une robe jaune paille aux reflets dorés. Le nez, très expressif, s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. En bouche, la pêche et l'ananas dominant, avant d'évoluer vers une finale marquée par des notes d'agrumes, notamment le pamplemousse. L'ensemble offre un bel équilibre entre vivacité et sucrosité.



À déguster frais, de l'apéritif au dessert.
En accompagnement d'une viande blanche, d'un fromage à pâte persillée ou d'une salade de fruits.

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*