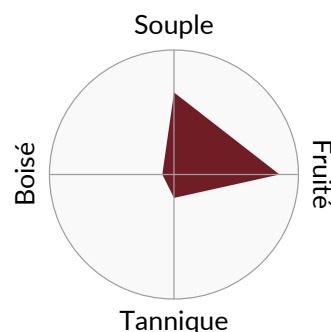


Pinot Noir 2025

IGP Côtes de Gascogne

● Vin rouge



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



Macération pré-fermentaire.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Potentiel de garde : 4 à 6 ans qui suivent le millésime.



Ce Pinot présente une jolie robe rubis. Son nez s'ouvre sur des arômes de cassis mûr et de fraise bien mûre, rappelant le coulis. Des notes mentholées viennent apporter de la fraîcheur. En bouche, les tanins, mûrs et discrets, sont présents mais fondus, offrant une texture soyeuse et harmonieuse. L'ensemble séduit par son équilibre et sa gourmandise.



À déguster sur un rôti de bœuf ou en accompagnement d'un plateau de 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*