


Chardonnay 2025

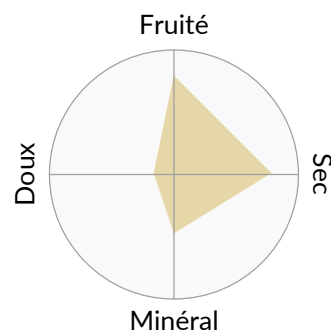
IGP Côtes de Gascogne

● Vin blanc sec



 **Cépages**

100% Chardonnay.



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



Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines pendant 4 mois avec remise en suspension régulière.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans qui suivent le millésime.



Ce vin possède une robe jaune pâle, aux reflets verts. Le nez est explosif et fruité, révélant des notes de poire et fruits exotiques avec une pointe de fleur d'oranger. La bouche offre une belle densité de matière, à la fois riche et gourmande, prolongée par des notes de poire fidèles au nez. Ce Chardonnay révèle une touche briochée élégante, à la fois au nez et dans sa texture en bouche.



Ce Chardonnay atypique accompagnera à merveille vos filets de poissons grillés, vos huîtres et autres fruits de mer, ainsi que vos fromages à pâte dure tels qu'un comté affiné, ou un beaufort.

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*