



# Manseng Noir 2023

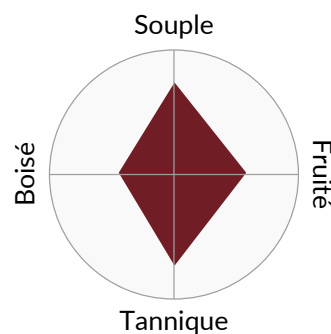
IGP Côtes de Gascogne

● Vin rouge

DOMAINE DE  
**PELLEHAUT**

 **Cépages**

100% Manseng Noir.



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



Macération pré-fermentaire, cuvaison courte.  
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.  
**Potentiel de garde : 4 à 8 ans qui suivent le millésime.**



Sa robe pourpre profond révèle un nez fruité et épicé  
d'une grande complexité. La bouche est tout aussi  
déconcertante avec une profondeur sans excès, des tanins  
mûrs présents sans agressivité.



Servir entre 12 et 18 ° en accompagnement de plats  
épicés et de viandes ayant un peu de caractère : agneau,  
porc noir gascon.

## 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*