


Ampelomeryx Blanc 2024

DOMAINE DE
PELLEHAUT

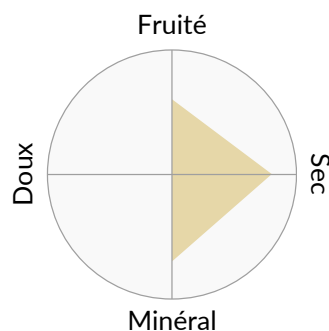
Vin de France

● Vin blanc sec



 Cépages

Sauvignon, Chardonnay,
Gros et Petit Manseng.



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



Vinification à partir de levures indigènes.
Fermentation alcoolique après assemblage.
Élevage sur lies fines de 8 à 12 mois avec remise
en suspension régulière.

Potentiel de garde : 3 à 6 ans qui suivent le millésime.



Ce vin présente un nez expressif et harmonieux. Il s'ouvre sur des notes florales, suivies d'arômes d'agrumes frais - orange, citron vert - puis de fruits à chair blanche, tels que la poire mûre et la pêche. De subtiles nuances fumées viennent enrichir l'ensemble.

En bouche, l'attaque est fraîche, marquée par des saveurs d'agrumes et de poire, relevées d'une légère touche vanillée. L'élevage sur lies apporte une dimension briochée et une belle gourmandise. L'ensemble offre une texture ample, une jolie persistance et une finale élégante, portée par une fraîcheur bien maîtrisée.



À déguster en accompagnement d'un plat à base de volaille.

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*