


Ampelomeryx Rouge 2024

DOMAINE DE
PELLEHAUT

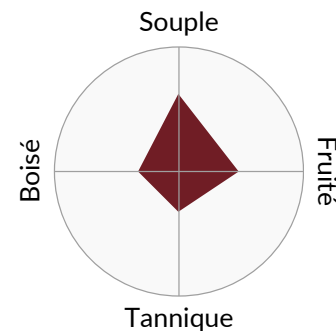
Vin de France

● Vin rouge



 **Cépages**

Syrah, Pinot Noir,
Malbec.



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



Macération pré-fermentaire à froid.
Fermentation alcoolique après assemblage.
Vinification à partir de levures indigènes.
Potentiel de garde : 4 à 6 ans qui suivent le millésime.



Ce vin arbore une robe rouge grenat. Le nez, expressif, s'articule autour de la cerise, de la prune et des fruits des bois, tels que la fraise des bois et la mûre, relevés par des notes fraîches de réglisse et une touche mentholée. En bouche, ces arômes se prolongent avec intensité, enrichis de nuances réglissées, de poivre noir et d'une subtile note de noix. Les tanins, souples et mûrs, offrent une belle structure et gagneront encore en finesse avec le temps. La finale, persistante et équilibrée, souligne l'harmonie de l'ensemble.



Se déguste avec une viande tendre, un rôti de porc ou de bœuf.

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*