




Réserve Rosé 2025

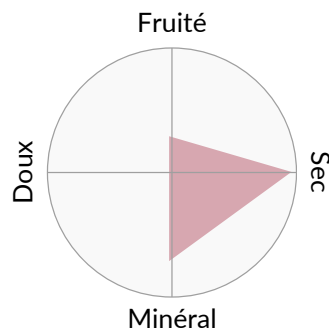
IGP Côtes de Gascogne

● Vin rosé sec

DOMAINE DE
PELLEHAUT

 **Cépages**

Syrah et Malbec.
Sélections parcelaires.



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



Baies vendangées de nuit pour un minimum d'extraction de couleur.
Saignée et pressée à la réception de la vendange.
Vinification à partir de levures indigènes. Élevage sur lies fines de 4 mois.
Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.



Avec sa belle robe pâle, ce rosé exprime des arômes de framboise au nez. La bouche est soyeuse, la fraîcheur est équilibrée par le volume, apporté par l'élevage sur lies fines. L'assemblage original de Syrah et de Malbec lui confère une bonne longueur en bouche et une typicité aromatique.



À déguster bien frais, il sera parfait à l'apéritif ou pour accompagner des grillades.

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*