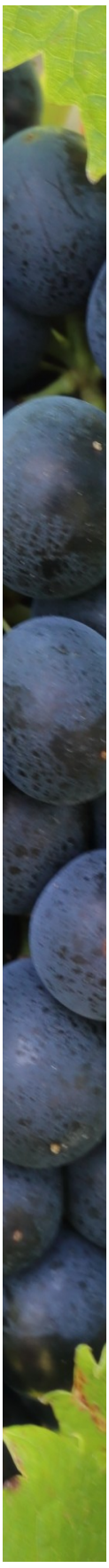
DOMAINE DE PELLEHAUT
32250 Montréal du Gers -Tél : 05 62 29 48 79 - Fax : 05 62 29 49 90
www.pellehaut.com - contact@pellehaut.com



AMPELOMERYX - ROUGE

IGP - CÔTES DE GASCOGNE

Dégustation : Ce vin dont la couleur rouge violine est issu d'un assemblage original de cépages Bourguignon, Rhodanien et Quercynois. Au nez ce mélange révèle de puissants arômes de cassis, de poivre et de garrigue. Le dégustateur est alors transporté de fruits rouges en épices le long d'une structure en pente douce. D'une franche attaque, ce vin s'adoucit pour s'ouvrir sur une longue finale fraîche et fruitée. Belle complémentarité de ces 3 cépages

Garde : 5 ans qui suivent le millésime.

Servir : Servir 12 à 18° en accompagnement de viandes blanches, barbecues et grillades ainsi que sur les fromages.

Cépages : Pinot Noir, Syrah et Malbec.
Degré: 12% vol

Millésime Disponible : 2016

Terroir: Le vignoble est situé sur 3 coupes: principalement un sol argilo-calcaire (pour le Chardonnay et les cépages rouges) mais aussi des sols boulbènes (argile et sable) apportant finesse aromatique aux blancs.

Age moyen des vignes : 25 ans

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Argumentaire: Ampélomeryx signifie le « ruminant du vignoble ».Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf/mi-girafe, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers. L'Ampélomeryx errait sur nos terres il y a 17 millions d'années.

Dernières Médailles :

Concours International 2017 – OR – Gilbert & Gaillard

Concours Général Agricole – Médaille d'Argent – Paris 2016 – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation