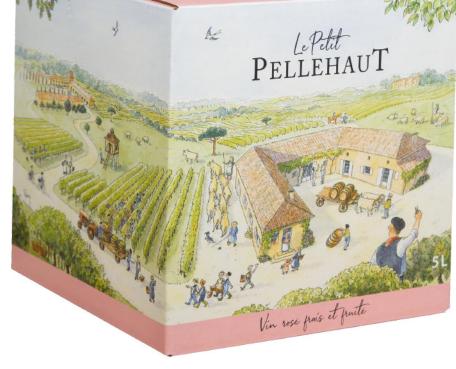


## BIB ROSÉ FRAIS ET FRUITÉ

- Appellation: IGP Côtes de Gascogne
- Labellisation: Haute Valeur Environnementale (HVE)
- **Cépages:** Assemblage de Merlot, Tannat et Malbec. Vin produit entièrement à partir des vignes du Domaine. Levures indigènes.
- Notes de dégustation: Sa robe rose pâle et légère dévoile une expression aromatique intense, avec des notes de confiture de fraise et de jasmin. Sa bouche, rappelant un coulis de fruits rouges avec une pointe de rose forme un équilibre parfait.
- Accords mets et vins: "Le Petit Pellehaut" vous accompagnera aussi bien à l'apéritif qu'avec des grillades.
- Température de Service: 10°C
- Potentiel de garde: à boire dans les 6 mois et 6 semaines après ouverture
- Taux d'alcool: 12% vol

Millésime: 2020



## Le Petit Pellehaut, qu'es aquò?

Il s'agit tout simplement du lieu-dit où se trouve le Domaine de Pellehaut avec son chai, ses bureaux, sa salle de dégustation, ses prairies, son étable et ses vignes, telle la petite Toscane, perché sur les coteaux de Montréal-du-Gers. A travers ce BIB nous souhaitions mettre en avant la Gascogne, ses paysages vallonnés et notre Petit Pellehaut.

Nous avons donc confié cette tâche à l'artiste « anglo-gascon » Perry Taylor qui à travers ses dessins met en scène la vie quotidienne dans nos campagnes, nos traditions et notre patrimoine local depuis plus de 15 ans. Il a donc croqué pour Pellehaut avec humour et tendresse, une scène de vie autour de notre lieu-dit « Le Petit Pellehaut ». Ce BIB est une véritable invitation à venir découvrir la Gascogne, un vin qui appelle à la convivialité.

